BIMBY

I sapori del Mediterraneo



Bimby libertà in cucina

IL PESCE AZZURRO

Maccheroncini Con Acciughe E Prezzemolo

Ingredienti:
400 gr. di maccheroncini;
1 peperone rosso e 1 giallo;
8 filetti di acciuga;
1 spicchio di aglio;
100 gr. di olio;
100 gr. di cipolla;
4 pomodorini perini;
peperoncino;
sale q.b.;
prezzemolo e basilico.

Procedimento:
soffriggere l'aglio e la cipolla nell'olio per **3' a 100° vel. 4**; aggiungere poi i filetti di acciuga sminuzzati (**2' 100° vel. 1**), i peperoni tagliati a quadratini (**10'; 100° vel. 1**), il sale e il peperoncino. Incorporare i pomodori perini tagliati e continuare la cottura per **15' a 100° vel. 1**. Con questo sughetto condire la pasta aggiungendo all'ultimo, prezzemolo e basilico.

Zuppa Di Acciughe

Ingredienti:
900 gr. di acciughe fresche;
1 mis. di olio;
50 gr. di scalogno (o cipolla);
1 spicchio di aglio;
50 gr. di carota;
50 gr. di sedano;
6 pomodorini perini;
20 gr. di conserva di pomodoro;
1 litro di acqua;
prezzemolo;
sale e pepe q.b..

Procedimento:
lavare e asciugare le acciughe dopo aver tagliato loro testa e coda ed eliminato le viscere. Nel boccale tritare per **30'' vel. 5** lo scalogno, l'aglio, la carota e il sedano, aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 4**. Unire i pomodori schiacciati: **5' a 100° vel. 4**; la conserva di pomodoro, l'acqua e i pezzetti di acciughe: **30' a 100° vel. 3**; infine salare e pepare. Guarnire la zuppa con prezzemolo fresco tritato e servirla accompagnata da crostini di pane tostati.

Sgombro In Umido Con Verdure

Ingredienti:
1 kg. di filetti di sgombro;
800 gr. di patate;
200 gr. di pomodori;
1 peperone;
80 gr. di olio d'oliva;
100 gr. di acqua;
2 spicchi di aglio;
30 gr. di cipolla;
sale e peperoncino q.b.

Procedimento:
pelare e tagliare a cubetti le patate; tagliare a listerelle i peperoni. Far soffriggere nell'olio l'aglio e il peperoncino (**3', 100°, vel. 4**); quindi posizionare la farfalla e aggiungere i pomodori tagliati a pezzettoni, le patate pelate e tagliate a cubetti, il peperone tagliato a listerelle, l’acqua e il sale. Ungere il Varoma con l'olio e adagiarvi i filetti di pesce, poi posizionarlo sul coperchio e far cuocere tutto per **15' a temperatura Varoma, vel. 1**. A fine cottura mettere il pesce su un piatto da portata e condirlo con il sughetto di verdure.

Alici Al Pomodoro

Ingredienti:
600 gr. di alici;
250 gr. di pomodori pelati;
2 spicchi di aglio;
50 gr. di olio;
30 gr. di cipolla;
peperoncino;
prezzemolo;
sale q.b.

Procedimento:
pulire le alici, privarle della testa e delle lische, lavarle e metterle in una ciotola con acqua salata. Dopo aver tritato la cipolla e l'aglio nel boccale (**10'' vel. 5**) aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 1**. Unire i pelati, il peperoncino e il sale: **10', 100° vel. 1**. Nel frattempo disporre le alici nel Varoma, posizionarlo sul coperchio e cuocere per **10' a temp. Varoma, vel. 1**. Ultimata la cottura, versare la salsa in un piatto da portata, sistemare le alici a raggiera e decorare con prezzemolo tritato.

Mousse Fredda Di Aringhe

Ingredienti:
150 gr. di filetti di aringa affumicata;
1 spicchio di aglio;
150 gr. di ricotta;
30 gr. di cipolla;
250 gr. di latte;
pepe q.b.

Procedimento:
dopo aver eliminato eventuali lische dai filetti di aringa, metterli in una ciotola con il latte e lasciarli macerare per 2 ore circa girandoli ogni tanto. Con le lame in movimento inserire nel boccale l'aglio, la cipolla e le aringhe precedentemente scolate e asciugate con un canovaccio: **10'' vel. 6**. Aggiungere la ricotta e frullare per **1' a vel. 6** quindi insaporire con il pepe. Versare questo composto, che deve risultare liscio e omogeneo, in uno stampo foderato con un foglio di pellicola trasparente e porlo in frigorifero per 10-12 ore. Capovolgere la mousse di aringa sul piatto da portata, eliminare la pellicola trasparente, decorare a piacere e servire fredda.

Involtini Di Tonno

Ingredienti:
8 fette di tonno fresco;
100 gr. di tonno fresco;
100 gr. di latte;
50 gr. di mollica di pane raffermo;
1 spicchio di aglio;
2 uova;
20 gr. di pecorino;
1 mis. di olio;
20 gr. di cipolla;
300 gr. di pomodori pelati;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tritare il tonno per **30'' vel. 3** e metterlo da parte. Mettere nel boccale l'aglio, il prezzemolo e l'uovo sodo (**20'' vel. 4**); quindi aggiungere il sale, il pepe, il pecorino, il tonno tritato, la mollica del pane, precedentemente bagnata nel latte e strizzata, e 1 uovo intero. Impastare per **40'' vel. 4**. Spalmare il composto ottenuto sulle fette di tonno, arrotolarle e fissarle con due stecchini. Adagiare gli involtini nel Varoma e, senza lavare il boccale, soffriggere la cipolla nell'olio per **3' a 100° vel. 1**; unire poi i pomodori, il sale e il pepe e amalgamare per **30'' vel. 4**. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **25' a temp. Varoma, vel. 1**. Adagiare gli involtini in un piatto da portata e condirli con il sugo e un trito di prezzemolo fresco.

Acciughe Ripiene

Ingredienti:
16 acciughe fresche;
30 gr. di mollica di pane;
20 gr. di parmigiano grattugiato;
20 gr. di olio di oliva.

Procedimento:
pulire le acciughe, privarle delle lische, lavarle ripetutamente e asciugarle. Mettere nel boccale l'aglio e il prezzemolo (**20'' vel. 4**); poi unire la mollica di pane, il parmigiano, poco sale e il pepe (**30'' vel. 5**); infine incorporare l'olio (**30'' vel. 5**). Riempire la pancia delle acciughe con questo composto, poi schiacciarle leggermente tra i palmi delle mani in modo da far fuoriuscire il ripieno in eccedenza. Adagiarle in una pirofila, cospargerle con pane grattugiato e gratinare **in forno per 20' a 100°**.

Polpette Sarde

Ingredienti:
500 gr. di sarde fresche;
1 uovo;
30 gr. di pinoli e uvetta;
50 gr. di pangrattato;
50 gr. di parmigiano;

prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
pulire bene le sarde e privarle delle lische. Mettere nel boccale, con le lame in movimento, il prezzemolo (**30'' vel. 4**); unire tutti gli altri ingredienti e amalgamare (**30'' vel. 2-3**). Togliere dal boccale il composto, formare le palline, infarinarle, friggerle, e servirle accompagnate da salsa verde.
Attenzione a non confondere la sarda con la comune sardina, si tratta infatti di specie diverse.

AGUGLIE AL LIMONE

Ingredienti:
800 gr. di aguglie piccole;
100 gr. di vino bianco;
1 spicchio di aglio;
prezzemolo;
50 gr. di olio;
sale e pepe q.b.;
100 gr. di acqua;
succo di 2 limoni.

Procedimento:
Eliminare testa e coda alle aguglie, poi lavarle, sgocciolarle bene e adagiarle nel Varoma. Soffriggere nel boccale l'aglio e il prezzemolo nell'olio per **3' a 100° vel. 1**. Aggiungere il vino, l'acqua e il succo di limone; poi posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 1**. Sistemare le aguglie sopra un piatto da portata e guarnirle con prezzemolo.

FILETTO DI AGUGLIE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti:
4 filetti di aguglia;
400 gr. di pomodori pelati;
30 gr. di cipolla;
1 spicchio d'aglio;
50 gr. di olio;
prezzemolo;
origano;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
sistemare i filetti di aguglia nel Varoma precedentemente unto di olio. Nel boccale preparare un soffritto con la cipolla, l'aglio e l'olio (**3' 100°, vel. 4**), aggiungere i pomodori pelati e schiacciati, il sale, il pepe e un pizzico di origano. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma vel. 2**. Una volta cotti, adagiare i filetti su di un piatto da portata, ricoprirli con la salsa profumata all'origano e guarnire con prezzemolo fresco tritato.

ROTOLI DI SARDINE IN SALSA

Ingredienti:
500 gr. di sardine;
300 gr. di pomodori;
50 gr. di olio;
50 gr. di ricotta;
50 gr. di parmigiano;
1 tuorlo d'uovo;
1 spicchio di aglio;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
eliminare la testa alle sardine, aprirle e togliere le lische. Mettere nel boccale, con le lame in movimento, il prezzemolo e l'aglio e tritare per **30'' vel. 4**. Aggiungere la ricotta, il tuorlo d'uovo, il parmigiano e impastare per **30'' a vel 4**. Spalmare questo composto sui filetti di sardine; arrotolarli, fissarli con uno stecchino e adagiarli sul Varoma precedentemente unto con olio. Soffriggere nel boccale l'aglio nell'olio per **3' a 100° vel. 4**; aggiungere i pomodori. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 3**. Adagiare i rotoli di sardine in una pirofila da forno, coprirli con la salsa di pomodoro e **infornare a 180° per 10'**.

TAGLIOLINI MARE E MONTI

Ingredienti:
200 gr. di sardoni (acciughe);
2 alici sott'olio;
500 gr. di pelati;
150 gr. di funghi;
30 gr. di cipolla;
1 spicchio di aglio;
50 gr di vino bianco;
sale e peperoncino quanto basta;
prezzemolo.

Procedimento:
dopo aver preparato il soffritto con l'aglio e la cipolla e l'olio (**3', 100° vel. 4**), posizionare la farfalla, inserire nel boccale i funghi tagliati a fette e trifolare per **10' a 100° vel. 1**. Aggiungere le acciughe e i sardoni tagliati a pezzi, il sale e il peperoncino: **5' 100° vel. 1**. Unire infine i pelati tagliati a pezzi e cuocere per **20' a 100°, vel. 1**. Con questo sugo condire i tagliolini e, prima di portarli in tavola, spolverarli con prezzemolo fresco.
NOTE: sardone è il termne dialettale per indicare l'acciuga.

I MOLLUSCHI

Guazzetto Di Moscardini E Favette

Ingredienti:
500 gr. di moscardini;
200 gr. di fave fresche sgranate;
200 gr. di pomodori a pezzettoni;
1 mis. di vino bianco;
2 scalogni o 50 gr. di cipolla;
50 gr. di olio d'oliva;
prezzemolo tritato;
500 gr. di acqua;
sale e pepe q.b..

Procedimento:
inserire nel boccale l'acqua, immergervi il cestello riempito con le fave e cuocere per **10' a 100° vel. 1**. Scolare bene le fave (buttando l'acqua di cottura) e togliere le pellicine. Soffriggere nel boccale l'olio, lo scalogno e il peperoncino (**3', 100° vel. 4**). Posizionare la farfalla, versare i moscardini e farli insaporire per **2', 100° vel. 1**. Aggiungere il vino (e farlo evaporare per **3' a 100° vel. 1**); e le fave (**10', 100°, vel. 1**). Versare il guazzetto in una zuppiera e cospargere con prezzemolo tritato. Servire caldo.

Zuppa Alla Cambusa

Ingredienti:
400 gr. di moscardini;
300 gr. di patate;
250 gr. di ditaloni rigati;
100 gr. di pelati sgocciolati;
1 spicchio d'aglio;
prezzemolo;
450 gr. di acqua;
40 gr. di olio d'oliva;
50 gr. di vino bianco;
sale q.b.

Procedimento:
soffriggere nel boccale l'olio, l'aglio e le cipolle: **2' 100° vel. 3**. Posizionare la farfalla, aggiungere i moscardini e rosolare per **2' a 100° vel. 1**. Bagnare poi con il vino, fare insaporire per **2' a 100° vel. 1** e unire le patate pelate e tagliate a cubetti, i pelati, l'acqua: **10' 100° vel. 1**. Buttare infine la pasta e continuare la cottura per **10' a 100° vel. 1**. All'ultimo momento condire con olio crudo e prezzemolo tritato.

Seppie Ripiene Con Patate

Ingredienti:
12 seppie;
200 gr. di pane raffermo;
2 spicchi di aglio;
300 gr. di acqua;
100 gr. di olio d'oliva;
250 gr. di pomodorini;
500 gr. di patate;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
inserire nel boccale 1 spicchio di aglio **10'' vel. 6**, aggiungere un po' di prezzemolo, il pane raffermo e 100 gr. di acqua e impastare per **30'' vel. 6**. Con il soffice impasto ottenuto riempire le seppie, adagiarle sul vassoio del Varoma e condirle con una parte dei pomodori tagliati a pezzi, sale e un filino di olio. Mettere nel Varoma le patate precedentemente pelate e tagliate a pezzetti. Rosolare nel boccale (senza lavarlo) l'olio, l'aglio e il prezzemolo per **3' a 100°, vel. 4**; poi inserire i tentacoli delle seppie, **2' 100° vel. 1**. Aggiungere infine 200 gr. di acqua, posizionare il Varoma e il suo vassoio sul coperchio e far cuocere per **35' a temp. Varoma, vel. 1**. A fine cottura adagiare sopra un piatto le seppioline e le patate e condire con qualche cucchiaio di sugo.
Il sughetto avanzato è ottimo per condire trofiette, cavatelli o ditaloni.
Per gustare un ottimo primo piatto basta aggiungere 500 gr. di acqua, farla bollire 12' 100° vel. 1, quindi versare la pasta e scolarla seguendo i tempi di cottura richiesti più 2' circa.

Moscardini Alla Siracusana

Ingredienti:
800 gr. di moscardini;
50 gr. di olio;
100 gr. di cipolla;
100 gr. di vino bianco;
1 spicchio di aglio;
origano;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
mettere nel boccale la cipolla e l'aglio e tritare per **20'' a vel. 4**; aggiungere l'olio e soffriggere per **5' a 100° vel. 2**. Posizionare la farfalla e aggiungere i moscardini, il sale, il pepe il vino bianco e cuocere per **30' a 100° vel. 1**. Insaporire con un pizzico d'origano e servire tiepidi.
NOTE:Per distinguere i moscardini dai polipetti basta guardare le ventose sui tentacoli: i primi ne hanno una sola fila, che arriva fino alla punta dei tentacoli, mentre i secondi ne hanno due file.

Linguine Alle Seppie

Ingredienti:
500 gr. di linguine;
500 gr. di seppie;
80 gr. di olio;
4 pomodori pelati;
50 gr. di pane grattugiato;
50 gr. di cipolla;
1 litro di brodo (acqua e dado Bimby);
peperoncino q.b.

Procedimento:
mettere nel boccale 20 gr. di olio e scaldare per **3' a 100° vel. 1**, aggiungere il pane grattugiato, farlo tostare per **2' a 100° vel. 3** e versare tutto in una ciotola. Mettere nel boccale, senza lavarlo, 50 gr. di olio, la cipolla e il peperoncino: **3' 100° vel. 4**. Aggiungere i pomodori pelati e le seppie e cuocere per **15' a 100° vel. 1**; poi versare l'acqua e il dado **10' 100° vel. 1.** Inserire, dal foro del coperchio, la pasta e cuocere per **9' a 100° vel. 1**. Versare sopra un piatto da portata e condire con il pane tostato.

Seppie Con Gallinacci

Ingredienti:
1 kg. di seppie;
600 gr. di funghi gallinacci;
100 gr. di cipolla;
3 pomodori pelati;
2 spicchi di aglio;
10 mandorle tostate;
100 gr. di vino bianco;
100 gr. di olio;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tritare nel boccale due spicchi di aglio e le mandorle (precedentemente tostate nel forno) per **10'' vel. 6**, quindi versare il composto in una ciotola, diluirlo con il vino bianco e fare marinare. Con le lame in movimento a **vel. 4**, buttare la cipolla e sminuzzarla per **10''**; aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 1.** Posizionare la farfalla, unire le seppie tagliate a listerelle (**10' 100° vel. 1**), i pomodorini (**3' 100° vel. 1**), i funghi e il sale (**10', 100° vel. 1**). Infine aggiungere la marinata di mandorle e aglio e cuocere ancora per **10' a 100° vel. 1**.

Seppioline Con Salsa Tonnata Magra

Ingredienti:
750 gr. di seppioline;
170 gr. di tonno sott'olio;
125 gr. di yogurt magro;
1 acciuga sott'olio;
20 gr. di capperi;
500 gr. di acqua;
sale q.b.

Procedimento:
mettere le seppioline nel cestello. Tritare per **20'' a vel. 6** i capperi, l'acciuga e il tonno; aggiungere lo yogurt e amalgamare per **20'' a vel. 8**. Togliere questa salsa dal boccale e, senza lavarlo, versare l'acqua. Posizionare poi il cestello e cuocere per **25' a 100° vel. 3**. Scolare le seppioline e condirle con la salsina tonnata.

Polpo Alla Nizzarda Con Patate

Ingredienti:
1kg polpo
1kg di patate,

1 kg di cipolle
2 spicchi di aglio
20 gr farina
2 misurini di salsa di pomodoro
100 gr vino
pepe e
prezzemolo.

Procedimento:
Pelare e tagliare a tocchetti le patate e mettere nel varoma condite con il sale e il pepe. Buttare nel boccale con le lame in movimento l'aglio e la cipolla (**10 sec. vel 5)**, aggiungere l'olio e soffriggere **3 min. 100° vel 4**. Posizionare la farfalla e unire il polpo tagliato a pezzi **5 min. 100° vel 1**. Bagnare con il vino bianco e lasciarlo evaporare per **2 min. 100° vel 1**. Versare la salsa di pomodoro posizionare il varoma sul coperchio e far cuocere per **20 min. varoma vel 1**. Durante l'ultimo minuto per far addensare la salsa aggiungere la farina. Versare le patate e il polpo in una zuppiera mescolare bene e servire.

DITALI AL POLPO

Ingredienti:
1kg di cozze nere,
1 kg di polpo,
250 di ditali,
1 spicchio di aglio,
1 cipolla,
4 pomodori pelati,
1 peperoncino,
50 gr olio,
100 di vino,
prezzemolo.

Procedimento:
Sistemare le cozze nel varoma condite con il prezzemolo e l'aglio. Soffriggere nel boccale olio aglio cipolla e peperoncino **3 min. 100 vel. 4.** Aggiungere il polpo tagliato a pezzi e il vino **10 min. 100 vel 1**, unire i pomodori e il prezzemolo posizionare il varoma sul coperchio e cuocere per **20 min. temp.varoma vel 1** a fine cottura togliere il varoma inserire la pasta nel boccale e cuocere per **9 min. a 100 vel 1**

INSALATA RUSSA DI MARE

Ingredienti:
200 gr. di gamberetti;
250 gr. di totani;
150 gr. di piselli;
15 olive verdi snocciolate;
20 gr. di capperi; aceto;
1 dose di maionese (come da ricetta base);
400 gr. di acqua.

Procedimento:
tagliare a pezzi i totani e tritare le olive e i capperi per **20'' vel. 4.** Dopo aver preparato la maionese, toglierla dal boccale e, senza lavarlo, aggiungere l'acqua e una spruzzata di aceto. Mettere i totani e i gamberetti nel cestello, i piselli nel Varoma. Posizionare il cestello nel boccale e il Varoma sul coperchio: **20' temp. Varoma, vel. 4.** Far raffreddare il pesce e i piselli, quindi amalgamare la maionese e aggiungere i capperi e le olive. Guarnire con ciuffi di prezzemolo.

LINGUINE AI CALAMARI

Ingredienti:
350 gr. di linguine;
300 gr. di calamari;
400 gr. di pomodori pelati;
2 spicchi di aglio;
50 gr. di olio d'oliva;
30 gr. di capperi;
8 olive bianche snocciolate;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tritare nel boccale il prezzemolo e l'aglio **20'' vel. 6,** versare l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 1.** Unire i capperi, le olive, i calamari tagliati a listerelle e cucere per **3' a 100° vel. 1.** Infine aggiungere i pomodori pelati, il sale e il peperoncino **25' 100° vel. 1**, Condire con questo sugo le linguine e guarnire con prezzemolo fresco tritato.

RISOTTO CON SEPPIOLINE E RUCHETTA

Ingredienti:
600 gr. di seppie tenere;
500 gr. di riso;
1 mis. di vino bianco;
900 gr. di acqua;
1 cipolla media;
1 spicchio di aglio;
qualche foglia di ruchetta;

1 mis. di passata di pomodoro (oppure 5 o 6 pomodorini);
prezzemolo tritato;
1 mis. di olio;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tagliare le seppie in pezzi quadrati. Soffriggere nel boccale l'aglio, l'olio e la cipolla **3' 100° vel. 4,** posizionare la farfalla e unire le seppie: **5' 100° vel. 1**. Bagnare con il vino e farlo evaporare, lasciando il coperchio senza il misurino, per **3' a 100° vel. 1**. Aggiungere l'acqua e il riso **20' 100° vel. 1**, sale q.b. Versare in una risottiera, mescolare e, dopo aver aggiunto le foglie di ruchetta tagliate a pezzetti, aggiustare di pepe. Se il liquido di cottura non fosse sufficiente aggiungere, a metà cottura, 2 mis. di acqua calda.

CALAMARI RIPIENI

Ingredienti:
1kg di totani o calamari
4 pomodori maturi
1 filetto di acciuga
2 panini raffermi
1 uovo
50 g parmigiano
250 g latte
1 misurino di olio
2 spicchi di aglio
1 litro di passata di pomodoro
prezzemolo.

Procedimento:
Mettere i panini a bagno nel latte. Tagliare a pezzi i tentacoli dei calamari e rosolarli nel boccale con 50 gr olio e i spicchio di aglio per **3 min. 100 vel 1**. unire il pane strizzato il prezzemolo l'uovo il sale il pomodoro e il filetto di acciuga **10 sec. vel 3**. Con questo composto riempire i calamari e chiuderli con uno stuzzicadenti salarli e adagiarli nel varoma. Soffriggere nel boccale 1 spicchio di aglio e 50 gr olio **3 min. 100 vel 4** unire il pomodoro passato e posizionare il varoma sul coperchio **30 min temp varoma vel 1**. Aggiustare di sale tagliare a fette i calamari adagiarli su un piatto di portata e coprirli con il sugo.

MOLLUSCHI CON GUSCIO

SPAGHETTI AL CARTOCCIO

Ingredienti:
350 gr. di spaghetti;
200 gr. di totani;
200 gr. di moscardini;
200 gr. di cozze;
50 gr. di cipolla;
50 gr. di vino bianco;
2 spicchi di aglio;
400 gr. di pomodori pelati;
prezzemolo;
50 gr. di olio;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
mettere le cozze nel Varoma. Tritare nel boccale il prezzemolo (**20'' vel. 4**), aggiungere la cipolla, l'aglio, l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 4**. aggiungere i totani tagliati a listarelle e i moscardini e far insaporire per **3' a 100° vel. 1**. Bagnare con il vino bianco, **3' 100° vel. 1**; posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 1**. Quando le cozze si saranno aperte estrarre il frutto, unirlo al sughetto e far insaporire per **5' a 100° vel. 1**. Nel frattempo, lessare gli spaghetti abbastanza al dente e condirli con questo sugo. Tagliare 4 pezzi di carta stagnola, e su ognuno sistemare una porzione di spaghetti. Chiudere bene il cartoccio e passare **in forno per 10' a 200°**

DITALINI CON COZZE E PATATE

Ingredienti:
500 gr. di cozze;
200 gr. di ditalini;
300 gr. di patate;
1 spicchio di aglio;
peperoncino;
60 gr. di olio di oliva;
500 gr. di acqua;
sale q.b.

Procedimento:
mettere l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma, riempito con le cozze ben lavate, sul coperchio e cuocere per **12' a temp. Varoma vel. 1**. Versare il brodo in una zuppiera e togliere il frutto delle cozze dai gusci. Preparare poi il soffritto con l'olio, l'aglio e il peperoncino **3' 100° vel. 4**, posizionare la farfalla, unire i frutti delle cozze e insaporire per **2' a 100°, vel. 1**. Aggiungere l'acqua delle cozze ben filtrata e farla bollire **10', 100° vel. 1**; quindi versare le patate tagliate a dadini e cuocere per **5' a 100° vel. 1**. Infine mettere la pasta **9' 100° vel. 1** e il sale q.b.

PENNE, COZZE E ZAFFERANO

Ingredienti:
1 kg. di cozze;
350 gr. di penne;
150 gr. di vino bianco secco;
30 gr. di burro;
50 gr. di cipolla;
100 gr. di funghi;
1 bustina di zafferano;
200 gr. di panna da cucina;
1 tuorlo;
500 gr. di acqua;
prezzemolo;
basilico;
pepe, sale q.b.

Procedimento:
mettere l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma riempito con le cozze sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1**. Poi lasciare marinare le cozze con un po' di vino bianco e prezzemolo. Nel frattempo rosolare nel boccale il burro e la cipolla per **3' a 100° vel. 4**; posizionare la farfalla e aggiungere i funghi: **5', 100° vel. 1**. Profumare con vino bianco, pepe, sale e zafferano; infine unire la panna, le cozze scolate e insaporire per **3' a 100°, vel. 1**. In una zuppiera mettere il tuorlo d'uovo, aggiungere il sugo e amalgamare. Cuocere le penne, condirle con questo sugo e guarnire con prezzemolo tritato.

BARCHETTE DEL PORTICCIOLO

Ingredienti:
1 dose di pasta brisè;
300 gr. di cozze;
200 gr. di gamberetti;
50 gr. di olio;
30 gr. di farina;
250 gr. di latte;
500 gr. di acqua;
1 tuorlo;
50 gr. di vino bianco;
maggiorana;
timo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
preparare una dose di pasta brisè (ricetta base) e farla riposare. Intanto mettere l'acqua nel boccale. Immergervi il cestello con i gamberetti e posizionare, sul coperchio, il Varoma riempito con le cozze il prezzemolo, l'alloro e il timo (**20', temp. Varoma, vel. 3**). A fine cottura scolare e sgusciare i gamberi; togliere il frutto delle cozze dai gusci e filtrare il brodo. Preparare una besciamella con il burro, la farina e il latte (**7', 80° vel. 2**) e condirla con sale, pepe e maggiorana. Lasciarla intiepidire e unire il tuorlo d'uovo (**30'' vel. 5**), aggiungere i gamberetti e il frutto delle cozze (**30'' vel. 2**). Controllare il sale. Fare le sfoglie di pasta brisè, adagiarle in formine antiaderenti e cuocerle in forno per **10' a 180°**. Farcirle con il composto precedentemente preparato, adagiarle sulla placca del forno e cuocerle ancora per **10' a 180°**. Servire ben calde. E' un ottimo antipasto.

CAVATELLI MEDITERRANEI

Ingredienti:
1 kg. di cozze;
400 gr. di fagioli cannellini lessati;
300 gr. di cavatelli freschi;
1 spicchio di aglio;
40 gr. di olio di oliva;
250 gr. di pomodori pelati;
500 gr. di acqua;
prezzemolo.

Procedimento:
mettere nel boccale 250 gr. di acqua, posizionare il Varoma, riempito con le cozze, sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma vel. 1**. Scolare le cozze, che nel frattempo si saranno aperte, conservando l'acqua. Nel boccale preparare un soffritto con l'aglio, l'olio e il peperoncino **3' 100° vel. 1**; aggiungere poi i pomodori pelati e l'acqua delle cozze **10' 100° vel. 1**. Versare i fagioli nel sugo e farli insaporire per **2' 100° vel. 1**; poi aggiungere 250 gr. di acqua **10', 100° vel. 1** e i cavatelli per **9' 100° vel. 1**. Quando mancano 2' alla fine aggiungere le cozze e il prezzemolo tritato.

COZZE MARINATE

Ingredienti:
1 kg. di cozze;
1 mis. di olio;
3 mis. di vino bianco;
100 gr. di cipolla;
succo di limone;
prezzemolo.

Procedimento:
mettere le cozze nel Varoma. Tritare la cipolla e il prezzemolo **10'' vel. 5**, aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 1**. Unire il vino, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' temp. Varoma vel. 1**. A fine cottura mettere le cozze in un piatto da portata e condire con succo di un limone e con del prezzemolo tritato.

COZZE FARCITE

Ingredienti:
1 kg. di cozze;
3 uova;
prezzemolo;
peperoncino;
1 spicchio di aglio;
250 gr. di pane raffermo;
800 gr. di pomodoro;
1 mis. di grana grattugiato.

Procedimento:
lavare le cozze, aprirle e lasciarle sgocciolare per 10’ recuperando l’acqua. Inserire nel boccale il pane, l’aglio, il prezzemolo, il peperoncino e frullare per **10’’ a vel. Turbo**. Aggiungere le uova, il formaggio e 1 mis. Di acqua delle cozze (**10’’ vel. 6 spatolando**). Con questo composto riempire le cozze e metterne una parte nel cestello e una nel Varoma. Versare nel boccale

la salsa di pomodoro e 1 mis. di acqua delle cozze (**7', 100°, vel. 1**), immergervi il cestello e posizionare il Varoma sul coperchio (**20' temp. Varoma, vel. 2**). A fine cottura sistemare le cozze in una zuppiera, ricoprirle con il sugo di cottura e servirle con crostini di pane.

CREMA DI VONGOLE E POMODORO

Ingredienti:

1 kg. Di vongole grosse;
1 kg. Di brodo di pesce;
450 gr. di pomodori pelati;
30 gr. di burro;
30 gr. di farina;
peperoncino e sale q.b.

Procedimento:

mettere le vongole nel Varoma. Mettere nel boccale, prima la farina e il burro (**2' a 100° vel. 4**) e poi i pomodori e il peperoncino (**1' vel. 4**). Aggiungere il brodo, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 1**. Quando le vongole si saranno aperte, estrarre il frutto e unirlo al sugo (**30'' vel. 1**). Servire la crema con crostini di pane.

COZZE RIPIENE

Ingredienti:

20 cozze;
100 gr. di mortadella;
100 gr. di pangrattato;
100 gr. di salame piccante;
100 gr. di auricchio;
100 gr. di fontina;
100 gr. di formaggio pecorino grattugiato;
2 uova;
250 gr. di pomodori pelati;
50 gr. di olio;
100 gr. di porri.

Procedimento:

mettere nel boccale il salame e tritare per **5'' vel. 4**. Aggiungere i formaggi e la mortadella (**5'' vel. 4**). Infine aggiungere le uova, il pangrattato e il pecorino e impastare per **20'' vel. 4**. togliere il composto dal boccale. Inserire nel boccale olio, porri e soffriggere **3' 100° vel. 4**. Aggiungere i pelati e cuocere **15' 100° vel. 1**. Aprire le cozze con un coltello lasciando le valve attaccate da un lato. Riempire con l'impasto. Posizionare la farfalla. Aggiungere al sughetto le cozze e cuocere **10' 100° vel. 1** Lasciare riposare in una zuppiera e guarnire con prezzemolo.

SUGO ALLE VONGOLE VERACI

Ingredienti:

800 gr. di vongole veraci;
100 gr. di olio di oliva;
150 gr. di pomodorini;
500 gr. di spaghetti;
aglio;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:

mettere nel boccale 100 gr. di olio con uno spicchio di aglio e poco prezzemolo (**3' 100° vel. 3**); unire i pomodorini, salare e inserire nel boccale il cestello riempito con le vongole precedentemente lavate (**15', 100° vel. 1**). Cuocere la pasta al dente, versarla su un piatto da portata e cospargerla con il sugo alle vongole. Aggiungere il prezzemolo tritato e il pepe macinato al momento. Si può aggiungere alle vongole anche qualche scampo: il sugo sarà ottimo anche per condire le linguine.

TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E COZZE

Ingredienti:

200 gr. di tagliatelle all'uovo;
350 gr. di zucchine;
800 gr. di cozze;
100 gr. di cipolla;
1 scalogno;
100 gr. di olio;
500 gr. di acqua;
prezzemolo;
basilico;
sale e pepe q.b.

Procedimento:

versare l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma sul coperchio, dopo averlo riempito con le cozze, e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 1**. Quando le cozze si saranno aperte, togliere il frutto. Buttare il liquido conservandone 2 misurini. Asciugare il boccale e tritare il prezzemolo (**20'' vel. 4**); aggiungere la cipolla, lo scalogno e l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 4**. Dopo aver posizionato la farfalla, versare le zucchine tagliate a listerelle e i

due misurini di acqua e far insaporire per **5’ a 100° vel. 1**. Unire il frutto delle cozze e cuocere per **3’ a 100° vel. 1**. Nel frattempo cuocere le tagliatelle, condirle con questo sugo e profumarle con basilico fresco.

TUBETTINI CON COZZE IN BIANCO

Ingredienti:

1 litro e 1/2 di acqua;
1 kg. di cozze;
50 gr. di vino bianco;
1 spicchio di aglio;
40 gr. di olio di oliva;
500 gr. di tubettini rigati;
prezzemolo;
peperoncino;
sale e pepe q.b.

Procedimento:

lavare le cozze, aprirle, lasciarle sgocciolare per 10' recuperando l'acqua e infine estrarre il frutto. Mettere nel boccale, con le lame in movimento, il prezzemolo, tritarlo (**30'' vel. 5**) e metterlo da parte. Soffriggere l'aglio, l'olio e il peperoncino per **3' a 100° vel. 4**, aggiungere le cozze e il vino e cuocere per **4' a 100°, vel. 1**. Versare il composto in una zuppiera. Inserire nel boccale l'acqua e portare a ebollizione **10', 100° vel. 1**, versare i tubettini e il sale e cuocere per **6' a 100° vel. 1**. Scolare la pasta e metterla nella zuppiera con le cozze. Aggiungere l'acqua filtrata delle cozze e guarnire con prezzemolo tritato.

CROSTACEI

ARAGOSTA IN BELLAVISTA

Ingredienti:
1 kg. Di aragosta (2 da 500 grammi);
30 gr. di cipolla;
50 gr. di carota;
50 gr. di sedano;
4 uova;
1 dose di maionese;
6 pomodorini;
20 gr. di Ketchup;
10 gr. di salsa Worcester;
1 limone;
1 bustina di gelatina;
lattuga;
850 gr. di acqua;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
preparare la maionese (ricetta base). Mettere nel boccale 600 gr. di acqua, due pomodorini, il sedano, la carota, la cipolla, il sale; sul coperchio posizionare il Varoma, in cui si sono adagiate le due aragoste e le uova; e cuocere per **30' a temp. Varoma vel. 1**. Quando le aragoste si sono raffreddate, sgusciarle e tagliare la polpa a rondelle. Mettere nel boccale 250 gr. di acqua e una bustina di gelatina e cuocere per **5' 100° vel. 3**; unire quindi il succo di limone. Tagliare le uova sode in due parti e separare i tuorli dall'albume. Mettere nel boccale pulito la maionese, la salsa Worcester e la salsa Ketchup (**5'' vel. 4**); unire i tuorli delle uova sode e amalgamare per **5'' a vel. 4**. Versare questo composto in una tasca per dolci e spremerlo sui pomodori, precedentemente lavati, tagliati a metà e salati, e all'interno dei mezzi albumi sodi. Disporre le rondelle di aragosta sulla lattuga e intorno mettere le uova e i pomodori. Lucidare con la gelatina le rondelle e la testa dell'aragosta, e, prima di servire, guarnire con foglie di prezzemolo.

CIAMBOTTO PUGLIESE

Ingredienti:
200 gr. di gamberetti;
200 gr. di scampi;
200 gr. di moscardini (o polipetti);
200 gr. di cicale di mare;
½ misurino di passata di pomodoro;
400 gr. di acqua.

Procedimento:
preparare un soffritto con l'olio, l'aglio e il prezzemolo (**3', 100° vel. 4**). Aggiungere la passata di pomodoro, il pesce e l'acqua e cuocere per **20' a 100° vel. 1**. Servire il ciambotto brodoso, accompagnato da crostini di pane. Se si preferisce il ciambotto poco brodoso: togliere il pesce dal sugo e cuocervi 250 gr. di tubettini per **8' a 100° vel.- 1**.

ZUPPA DI GAMBERI E CECI

Ingredienti:
500 gr. di gamberetti sgusciati;
500 gr. di ceci già lessati;
30 gr. di cipolla
30 gr. di carota;
250 gr. di ditalini;
500 gr. di acqua.

Procedimento:
tritare l'aglio, la cipolla e la carota (**20'' vel. 4**), aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 4**. Dopo aver posizionato la farfalla unire i gamberetti e fare insaporire per **2' a 100° vel. 1.** Mettere nel boccale l'acqua e i ceci già lessati, portare a ebollizione (**5', 100° vel. 1**), quindi buttare la pasta e cuocere per **9' a 100° vel. 1**. Aggiustare sale e pepe e servire la zuppa calda.

ARAGOSTA IN SALSA ROSA

Ingredienti:
1 kg. Di aragosta (2 aragoste da 500 gr.);
20 gr. di concentrato di pomodoro;
100 gr. di latte scremato;
50 gr. di carota;
50 gr. di cipolla;
30 gr. di brandy;
50 gr. di olio d'oliva;
10 gr. di farina;
600 gr. di acqua;
alloro;

prezzemolo;
limone;
chiodi di garofano;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
mettere nel boccale 500 gr. di acqua e dopo aver sistemato le due aragoste nel Varoma, posizionarlo sul coperchio: **20' temp. Varoma, vel 2**. Liberare la polpa dell'aragosta dal guscio e tagliarla a fette spesse. Recuperare anche la polpa della testa e delle zampe. Togliere dal boccale l'acqua e inserire la cipolla, la carota e l'olio: **3' 100° vel. 4**. Unire il concentrato di pomodoro, 100 gr. di acqua, l'alloro, i chiodi di garofano (legati insieme per poterli togliere a fine cottura), il sale, il pepe e cuocere per **12' a 100° vel. 2**. Togliere l'alloro e i chiodi di garofano, aggiungere la farina, la buccia di limone grattugiata, il latte e fare addensare per **5', 90° vel. 3**. Versare la salsa bollente sull'aragosta e cospargere di prezzemolo tritato.

PENNETTE ALLA GOLOSA

Ingredienti:
500 gr. di penne;
350 gr. di gamberetti sgusciati;
1 spicchio d'aglio;
300 gr. di piselli primavera;
1 gambo di sedano;
prezzemolo;
4 foglie di basilico;
1 mis. Di parmigiano;
30 gr. di cipolla o scalogno;
6 pomodorini pelati;
20 gr. di olio;
30 gr. di burro;
peperoncino e
sale q.b.

Procedimento:
tritare l'aglio, il prezzemolo, il sedano, la cipolla, il basilico e il peperoncino: **10'' vel. 4**. Aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 3**. Dopo aver posizionato la farfalla, aggiungere i piselli e cuocere per **6' a 100° vel. 1**. Unire i gamberetti: **5', 100° vel. 1**. A cottura ultimata togliere il sugo dal boccale e senza lavarlo, mettere l'acqua e il sale e portare a ebollizione: **10', 100° vel. 1**. Cuocere la pasta (**10', 100°, vel. 1**), scolarla e condirla con il sugo. Spolverizzare di parmigiano grattugiato e servire.

SCAMPI AI FUNGHI

Ingredienti:
500 gr. di scampi;
500 gr. di funghi coltivati;
50 gr. di olio;
10 gr. di brodo (acqua e dado Bimby);
50 gr. di aceto;
2 spicchi di aglio;
2 pomodori pelati;
30 gr. di farina;
sale e pepe q.b.;
foglie di lattuga per guarnire.

Procedimento:
lavare e tagliare a fette sottili i funghi. Tritare l'aglio (**5'' vel. 5**), aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 1**. Posizionare la farfalla, unire gli scampi, farli cuocere per **15' a 100° vel. 1**, e metterli da parte. Lasciando inserita la farfalla, mettere nel boccale i funghi e il brodo, preparato con acqua e dado Bimby (**10', 100° vel. 1**); aggiungere l'aceto, la farina e un pizzico di zucchero (**3' 100° vel. 1**). Adagiare gli scampi sulle foglie di lattuga, precedentemente disposte sui piatti, e coprirli con la salsa ai funghi ancora bollente.

LINGUINE AGLI SCAMPI

Ingredienti:
500 gr. di code di scampi;
50 gr. Di olio;
1 scatola di pomodoro a pezzetti:
1 spicchio d'aglio;
100 gr. di cipolla;
50 gr. di panna da cucina;
50 gr. di vino bianco e brandy;
un ciuffo di prezzemolo;
peperoncino a piacere.

Procedimento:
soffriggere nell'olio l'aglio e la cipolla (**3' 100° vel. 4**); aggiungere le code degli scampi e cuocere per **3' a 100° vel. 1**, versando, di tanto in tanto, il brandy e il vino. Unire poi i pomodori e il sale (**20', 100° vel. 1**) e, 2' prima del termine della cottura, incorporare la panna e il peperoncino. Con questo sugo condire le linguine e servire con abbondante prezzemolo tritato.

TRENETTE CON POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti:
150 gr. di trenette;
100 gr. di polpa di granchio;
200 gr. di zucchine;
100 gr. di salsa di pomodoro;
1 spicchio d'aglio;
1 litro e ¼ di brodo di pesce ;
maggiorana;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tritare nel boccale la polpa di granchio per **10'' vel. 3** e metterla da parte. Sminuzzare l'aglio e la maggiorana (**20'' vel. 3**), aggiungere il brodo di pesce e cuocere per **10' a 100° vel. 1**. Unire prima le zucchine tagliate a dadini (**5', 100° vel. 1**); e poi le trenette tagliate in 3 parti, e la polpa di granchio (**9' 100° vel. 1**). Servire la minestra calda dopo averla salata.

CRESPELLE CON GAMBERETTI IN SALSA TONNATA

Ingredienti per il ripieno:
300 gr. di gamberetti freschi;
1 dose di salsa tonnata;
salsa Worcester;
prezzemolo;
500 gr. di acqua.

Procedimento:
preparare la pastella per le crespelle secondo la ricetta base e lasciarla riposare per circa 30'. Nel frattempo dedicarsi al ripieno. Preparare la salsa tonnata (ricetta base) aggiungendo, alla fine, poche gocce di salsa Worcester e versarla in una ciotola. Mettere l'acqua nel boccale e immergervi il cestello riempito con i gamberetti: **10' 100° vel. 3**. Sgusciare i gamberetti, farli raffreddare e unirli alla salsa tonnata. In una apposta padella far riscaldare il burro, versarvi qualche cucchiaiata di pastella e lasciare dorare da una parte, rigirare e far dorare anche dall'altra. Procedete così fino a esaurimento della pastella. Quando le crepes si sono raffreddate farcirle con il ripieno, arrotolarle e disporle su un piatto da portata.

TROFIE ALLA SALSA D'ESTATE

Ingredienti:
500 gr. di trofie;
200 gr. di gamberetti;
500 gr. di pomodoro;
100 gr. di ricotta marzoica;
30 gr. di olio d'oliva;
pesto alla genovese;
olive bianche snocciolate;
basilico;
sale q.b.

Procedimento:
mettere nel boccale i pomodori, l'olio, il basilico e il sale, tritare grossolanamente **10'' vel. 3** e mettere da parte. Preparare poi il pesto (secondo la ricetta base). Mettere 500 gr. d'acqua nel boccale (dopo averlo lavato), immergervi il cestello riempito con i gamberetti e cuocere per **10' a 100° vel. 4**. Sgusciare i gamberetti. Far bollire nel boccale 1 litro e ½ di acqua (**12' 100° vel. 1**) quindi buttare la pasta e cuocerla per **5' a 100° vel. 1**. Una volta cotta versarla in una zuppiera e condirla con il pesto, le olive tagliate a rondelle, la ricotta grattugiata e i gamberetti. Prima di portarla a tavola guarnire con foglie di basilico.

RISOTTO CON GAMBERI E GORGONZOLA

Ingredienti:
500 gr. di riso;
300 gr. di gamberetti già sgusciati;
50 gr. di burro;
20 gr. di cipolla;
1 spicchio di aglio;
1 mis. Di vino bianco;
1 litro di acqua;
dado;
100 gr. di gorgonzola e mascarpone;
prezzemolo;
pepe q.b.

Procedimento:
mettere, con le lame in movimento l'aglio e la cipolla nel boccale: **10'' vel. 4**, aggiungere il burro e soffriggere per **3' a 100° vel. 1**. Posizionare la farfalla, versare il riso, il vino e i gamberetti e far tostare per **2' a 100° vel. 1**. Aggiungere il brodo (acqua e dado) e continuare la cottura per **20' a 100° vel. 1**. Durante l'ultimo minuto inserire il gorgonzola,

versare il risotto nella risottiera e guarnire con il prezzemolo e il pepe.

SCAMPI IN SALSA PICCANTE

Ingredienti:
24 scampi;
50 gr. di olio di semi;
100 gr. di olio d'oliva;
peperoncino;
8 spicchi d'aglio;
1 limone;
alloro.

Procedimento:
tritare nel boccale 5 spicchi di aglio per **30'' vel. 5**, aggiungere l'olio d'oliva, qualche goccia di succo di limone e il sale: **30'' vel. 5**. Si ottiene una salsina omogenea che va messa da parte. Privare gli scampi della testa. Soffriggere nel boccale, senza lavarlo, i rimanenti spicchi d'aglio, il peperoncino e l'alloro nell'olio di semi (**3' a 100° vel. 4**). Unire gli scampi e far cuocere per **10' a 100° vel. 1**. Aggiungere ancora qualche goccia di succo di limone e qualche cucchiaiata di salsina e amalgamare per **10'' a vel. 1**. Adagiare gli scampi su un piatto da portata e servirli con la salsina rimasta.

PESCE DI SCOGLIO

CODA DI ROSPO O PESCATRICE AL VINO BIANCO

Ingredienti:
4 tranci di coda di rospo;
250 gr. di vino bianco;
500 gr. di pomodori pelati;
100 gr. di cipolla;
prezzemolo;
timo;
maggiorana,
sale e pepe q.b.

Procedimento:
affettare la cipolla sottile e tagliare grossolanamente i pomodori. Mettere nel varoma, dopo averlo unto di olio, un po' di cipolle, una parte dei pomodori, il sale, il pepe, il timo, la maggiorana e adagiarvi i tranci di coda di rospo. Coprire il pesce con le cipolle e i pomodori rimasti. Mettere nel boccale il vino, posizionare il varoma sul coperchio e cuocere per **30' a temp. Varoma, vel. 1**. Per far insaporire ancora di più il pesce si può travasarlo in una pirofila da forno, aggiungere il liquido di cottura e **infornare per 10' a temp. 180°.**

FILETTI DI ROMBO ALLA SALSA DI FUNGHI

Ingredienti:
2 filetti di rombo;
200 gr. di funghi;
30 gr. di cipolla;
1 spicchio di aglio;
50 gr. di sedano;
50 gr. di carota;
prezzemolo;
250 gr. di polpa di pomodoro;
1 mis. di polpa di pomodoro;
1 mis. di olio d'oliva;
origano;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
Ungere di olio il Varoma e il vassoio e adagiare su ciascuno un filetto di rombo. Nel boccale tritare la carota, la cipolla, l'aglio, il sedano e il prezzemolo: **30'' vel. 4**. Aggiungere l'olio e soffriggere per **4' a 100° vel. 1**. Posizionare la farfalla e unire i funghi, la polpa di pomodoro, l'origano, il sale e il pepe. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1**. Adagiare i filetti di rombo su un piatto da portata e condire con la salsa ai funghi.

ORATA FARCITA CON ZUPPA DI PATATE

Ingredienti:
1 kg. di orata;
50 gr. di cipolla;
40 gr. di olio o burro;
200 gr. di funghi;
100 gr. di vino bianco;
70 gr. di pane raffermo;
50 gr. di latte;
1 uovo intero;
prezzemolo e rosmarino;
alloro;
sale e pepe.

Per la zuppa di patate:
50 gr. di cipolla;
40 gr. di olio;
200 gr. di polpa di pomodoro;
600 gr. di acqua;
800 gr. di patate;
origano;
sale q.b.

Procedimento:
soffriggere nel boccale la cipolla con l'olio per **3' a 100° vel. 4**, unire prima i funghi, il prezzemolo e il rosmarino **5'', vel. 4** e poi il vino per **10' 100° vel. 1**. Aggiungere il pane, il latte, l'uovo, il sale e il pepe: **10'', vel. 4**. Togliere la lisca all'orata e farcirla con questo composto, poi adagiarla nel Varoma con le foglie di alloro. Senza lavare il boccale, soffriggere la cipolla nell'olio per **3' a 100°, vel.**

4 e versare la polpa di pomodoro: **10'', vel. 5**. Posizionare la farfalla. Mettere nel boccale l'acqua e portarla a ebollizione **10', 100° vel. 1**, quindi aggiungere le patate tagliate a pezzetti e il sale. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **30' temp. Varoma, vel. 1**. A fine cottura adagiare l'orata e le patate condite con l'origano, su un piatto da portata e servire.

DADO DI PESCE

Ingredienti:
500 gr. di pesce misto (gamberetti sgusciati, merluzzo, scampi, ecc);
300 gr. di sale grosso.

Procedimento:
lavare bene il pesce e lasciarlo sgocciolare, quindi metterlo nel boccale e tritare per **1' a vel. 6**. Aggiungere il sale e cuocere per **29' a 100° vel. 1**, quindi omogeneizzare per **1' a vel. Turbo**.

RISOTTO CON FILETTI DI PESCE SAN PIETRO E CARCIOFI

Ingredienti:
500 gr. di riso;
3 carciofi;
3 filetti di pesce san pietro;
1 spicchio di aglio;
30 gr. di cipolla;
1/2 mis. di olio di oliva;
1/2 mis. di vino bianco;
100 gr. di panna;
1 litro di brodo;
prezzemolo;
dragoncello;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tagliare a fettine i carciofi e a pezzetti i filetti di pesce. Soffriggere nel boccale l'aglio, la cipolla e l'olio per **3' a 100° vel. 4**. Posizionare la farfalla, versare i carciofi tagliati a fettine e i filetti di pesce San Pietro tagliati a pezzetti e rosolare per **5' a 100° vel. 1**. Aggiungere il riso, bagnare con il vino bianco e farlo tostare per **5' a 100° vel. 1**. Unire infine il brodo e cuocere per **20' a 100° vel. 1**. Travasare il risotto in una zuppiera e amalgamare la panna e il dragoncello fresco. Guarnire con prezzemolo tritato.

CREMA DELICATA DI BRANZINO AL DRAGONCELLO

Ingredienti:
600 gr. di filetti di branzino;
30 gr. di carota;
30 gr. di sedano;
30 gr. di scalogno;
1 foglia di alloro;
4 grani di pepe rosa;
30 gr. di vino bianco;
1 tuorlo d'uovo;
600 gr. di acqua;
60 gr. di panna;
salvia;
succo di limone;
dragoncello;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
adagiare i filetti di branzino nel Varoma precedentemente unto di olio. Mettere nel boccale la carota, il sedano, lo scalogno e tritare per **30'' a vel. 5** poi aggiungere l'acqua e immergervi il cestello riempito con l'alloro, la salvia, il prezzemolo e il pepe. Sistemare il Varoma sul coperchio e cuocere per **30' a temp. Varoma, vel. 2**. Estrarre il cestello e mettere nel boccale la panna, i tuorli d'uovo, il sale, il pepe, i pezzetti di filetto di branzino cotti a vapore, il succo di limone e il dragoncello: **10' 100° vel. 3**. Travasare la crema in una zuppiera e servirla accompagnata da crostini di pane.

RISOTTO AL BRANZINO

Ingredienti:
500 gr. di riso;
400 gr. di polpa di branzino;
30 gr. di cipolla;
1 spicchio di aglio;
2 filetti di acciuga;
½ mis. Di vino bianco;
½ mis. Di olio;
100 gr. di panna;
1 lt. Di brodo.

Procedimento:
sistemare il branzino nel Varoma, precedentemente unto di olio. Mettere nel boccale il brodo, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma,**

vel. 1. Mettere da parte il brodo. Pulire il branzino e ridurre la polpa a pezzetti. Nel boccale soffriggere l'aglio, la cipolla e l'olio, **3', 100° vel. 4** e aggiungere i filetti di acciuga, **1', 100° vel. 1**. Posizionare la farfalla e versare il riso, tostare per **3', 100° vel. 1.** Aggiungere il vino banco e farlo evaporare per **3' a 100° vel. 1.** Unire il brodo di cottura del branzino e cuocere per **15' a 100° vel. 1.** Se il liquido non bastasse aggiungere altra acqua. Versare il risotto in una zuppiera, mantecare con la panna, una noce di burro e condire con pepe. Guarnire con prezzemolo fresco e buccia di limone grattugiata. Al posto del branzino intero si possono utilizzare i filetti.

OCCHIATA AL LIMONE

Ingredienti:
1 kg. Di occhiata;
300 gr. di cipolle;
4 spicchi di aglio;
100 gr. di olio d'oliva;
200 gr. di pane raffermo;
1 limone;
1 litro di acqua;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
praticate sul pesce dei tagli e introdurvi delle fette semicircolari di limone. Nel Varoma preparare un letto di cipolle affettate e adagiarvi il pesce. Mettere nel boccale il pane raffermo, il sale, l'aglio, la buccia di limone e il pepe (**30" vel. 4**). Cospargere il pesce e le cipolle con un po' di questo trito (il rimanente metterlo da parte). Senza lavare il boccale versarvi l'acqua, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel.2**. Condire con il trito rimasto e cuocere ancora per **20' a temp. Varoma, vel. 2**.

FRITTELLE DI ALGHE

Ingredienti:
300 gr. di farina (Manitoba o americana);
250 gr. di acqua;
20 gr. di olio;
25 gr. di lievito di birra;
un pugnetto di alghe;
sale quanto basta;
olio per friggere.

Procedimento:
inserire nel boccale l'acqua, l'olio, il lievito e il sale (**20" vel. 1**), poi unire la farina: **30" vel. 6**. Con le lame in movimento inserire le alghe dal foro del coperchio. Lasciare lievitare il composto in una ciotola per 1 ora dopodiché, servendosi di un cucchiaio bagnato nell'acqua, prendere l'impasto a cucchiaiate e friggerlo in abbondante olio bollente fino a che non dora. Adagiare le frittelle su carta assorbente e servire calde. Sono deliziose e stuzzicheranno l'appetito di tutti i vostri ospiti.

FILETTO DI PESCE SAN PIETRO E CARCIOFI

Ingredienti:
2 filetti di pesce San Pietro;
3 carciofi;
30 gr. di cipolla;
50 gr. di panna da cucina;
100 gr. di olio di oliva;
200 gr. di brodo vegetale;
30 gr. di burro;
30 gr. di farina;
rosmarino;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
adagiare i filetti di pesce nel Varoma (uno sul vassoio e uno all'interno). Nel boccale tritare il prezzemolo e il rosmarino (**30" vel. 5**), aggiungere la cipolla e l'aglio e rosolare per **3' a 100°, vel. 4**. Unire i carciofi tagliati a fettine e il brodo vegetale. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 4**. Quando il pesce è cotto toglierlo dal coperchio, versare nel boccale la panna e omogeneizzare per **3' a vel. 7**. Versare la crema ottenuta sui filetti di pesce e servire il piatto caldo.

TRIGLIE ALLA LIVORNESE

Ingredienti:
8 triglie piccole;
250 gr. di pomodori pelati;
50 gr. di olio;
2 spicchi di aglio;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
ungere con l'olio il Varoma e il vassoio e sistemare su ciascuno 4 triglie. Buttare nel boccale, con le lame in movimento a **vel. 4**, il prezzemolo e l'aglio; aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 4**. Unire i pomodori pelati, il sale e il pepe e, dopo aver posizionato il Varoma sul coperchio, cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 3**. Adagiare le triglie su un piatto da portata, condirle con il sughetto e cospargerle di prezzemolo fresco.

POLPETTE DI CUORI DI MERLUZZO

Ingredienti:
500 gr. di filetti di merluzzo;
1 uovo intero;
2 panini;
250 gr. di latte;
1 mis. Di parmigiano;
sale q.b;
pangrattato;
olio per friggere.

Procedimento:
mettere il pane in una ciotola con il latte e lasciarlo ammorbidire. Inserire l'acqua nel boccale con alcune fette di limone. Adagiare i filetti di merluzzo, insaporiti con il sale, nel Varoma precedentemente unto di olio. Posizionare il Varoma sul coperchio e far cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1**. A fine cottura buttare l'acqua e mettere nel boccale il pesce lessato, il pane ben strizzato, il prezzemolo, il parmigiano, l'uovo, il sale e il pepe. Impastare per **20'' a vel. 4**. Formare con le mani delle palline e rotolarle nel pane grattugiato, poi friggerle in olio bollente.

PESCE A TRANCI E A FILETTI

PESCE SPADA ALLA GHIOTTA

Ingredienti:
1kg di pesce spada
400 g pomodori pelati
100 g olio
50 g cipolla
1 spicchio di aglio
20 gr capperi
50 gr olive snocciolate bianche
50 gr olive snocciolate nere.

Procedimento:
Mettere nel varoma il pesce spada tagliato a fette il sale il prezzemolo. Nel boccale soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio per **3 min. 100 vel 4**. Quindi unire i pomodori le olive i capperi. Posizionare il varoma sul coperchio e cuocere per **30 min. varoma vel 1**. Una volta cotto adagiare il pesce su un piatto di portata e coprirlo con il sugo e guarnire con il prezzemolo.

INVOLTINI DI LATTUGA

Ingredienti:
400 gr. di polpa di pesce (pescatrice, palombo, pesce spada);
2 acciughe sott'olio;
1 spicchio di aglio;
50 gr. di cipolla;
100 gr. di mollica di pane;
1 uovo intero;
50 gr. di olio;
300 gr. di brodo di pesce;
sale e pepe q.b.;
8 foglie di lattuga;
salsa di pomodoro;
una manciata di prezzemolo.

Procedimento:
bagnare la mollica di pane con 50 gr. di brodo di pesce e poi strizzarla. Scottare le foglie di lattuga in acqua bollente salata e stenderle su un canovaccio. Tritare il prezzemolo (**30'' vel. 5**) e metterlo da parte. Soffriggere nel boccale (senza lavarlo) l'aglio e la cipolla nell'olio, **2', 100° vel. 4**; aggiungere la polpa di pesce e rosolare per **3' a 100° vel. 1**. Lasciar raffreddare, aggiungere il prezzemolo tritato, le acciughe sott'olio tagliate a pezzetti, la mollica di pane bagnata e strizzata, le uova, il sale e il pepe e impastare per **1' a vel. 6**. Con questo composto, che deve risultare omogeneo, formare 8 polpettine ovali, avvolgerle nelle foglie di lattuga e legarle con un filo bianco. Mettere il brodo di pesce nel boccale, adagiare gli involtini nel Varoma, posizionarlo sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 1**. Servire con salsa di pomodoro.

FARFALLE CON FILETTI DI SOGLIOLA ALLA SALSA DI OLIVE NERE

Ingredienti:
500 gr. di farfalle;
2 filetti di sogliola;
20 gr. di pasta alle olive nere;
50 gr. di olive nere;
30 gr. di cipolla;
6 pomodorini perini;
prezzemolo;
basilico;
1 spicchio d'aglio;
1 mis. Di olio d'oliva;
150 gr. di vino bianco;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
mettere nel Varoma i filetti di sogliola conditi con sale e pepe. Preparare il soffritto con l'olio, l'aglio e la cipolla (**3', 100°, vel. 4**), unire i pomodori e tritare per **10'' vel. Turbo**. Condire con sale e pepe e aggiungere l'acqua e il vino. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1**. Togliere il Varoma, aggiungere al sugo la pasta di olive nere, le olive intere, il prezzemolo tritato e il basilico: **5', 100° vel. 1**. Tagliare i filetti di sogliola a quadratini, farli insaporire nel sugo per **1' a 100° vel. 1**. Svuotare il boccale e, senza lavarlo, mettere l'acqua e il sale (**12', 100°, vel. 1**). Quando l'acqua bolle buttare la pasta e

cuocere per i minuti necessari a **100° vel. 1**. Scolare e condire il sugo di sogliole.

CERNIA AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti:
1 kg. Di filetti di cernia;
350 gr. di frutti di mare;
50 gr. di olio;
50 gr. di latte;
1 tuorlo d'uovo;
½ misurino di farina;
250 gr. di cozze;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
mettere l'acqua nel boccale e posizionare il Varoma, riempito con le cozze, sul coperchio (**10', temp. Varoma, vel. 1**). Quando le cozze si sono aperte, scolarle, recuperando l'acqua di cottura ed estrarre il frutto dal guscio. Nel boccale inserire il tuorlo d'uovo, il latte, la farina e 2 mis. Di acqua filtrata delle cozze. Mettere la cernia nel Varoma e posizionarlo sul coperchio (**20', temp. Varoma, vel. 2**). Adagiare la cernia e i frutti di mare su un piatto da portata e condire con la salsina.

CERNIA ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti:
4 filetti di cernia (600 gr circa)
250 g pomodori pelati,
1 spicchio aglio
50 gr olio prezzemolo
basilico
20 gr capperi
20 gr pangrattato
sale
pepe
origano.

Procedimento:
Buttare con le lame in movimento il prezzemolo il basilico e l'aglio **10 sec. vel 5**. mettere questo trito da parte. Soffriggere nel boccale l'olio e un po' di aglio **3 min. 100° vel 3** poi aggiungere i pelati, adagiare i filetti di cernia salati nel varoma precedentemente unto posizionare sul coperchio **20 min. temp varoma vel 1**. ultimata la cottura disporre i filetti in una teglia da forno. Versare nel boccale il trito di aromi e amalgamare per **2 min.100° vel 1** cospargere la cernia con il pangrattato coprirla con il sughetto e gratinarla al forno a **200° per 5 minuti**.

FILETTI DI SOGLIOLA CON ZUCCHINE E FUNGHI PORCINI

Ingredienti:
4 filetti di sogliola;
100 gr. di funghi porcini;
100 gr. di zucchine;
2 pomodori perini;
½ spicchio d'aglio;
100 gr. di olio;
300 gr. di brodo;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
lavare e tagliare a fettine i porcini e a dadini le zucchine. Adagiare i filetti di sogliola nel Varoma già unto di olio. Mettere nel boccale il brodo e posizionare il Varoma sul coperchio (**15' temp. Varoma, vel. 1**). Quando i filetti di sogliola saranno cotti disporli su di un piatto da portata e buttare il brodo. Versare nel boccale, con le lame in movimento, il prezzemolo (**30" vel. 4**), inserire poi l'aglio e l'olio e soffriggere (**3' 100° vel. 4**). Posizionare la farfalla, aggiungere le zucchine e i funghi e rosolare per **5' a 100° vel. 1**. Infine mettere i pomodori e cuocere ancora per **5' a 100° vel. 1**. Con questo composto condire i filetti di sogliola e guarnirli con prezzemolo fresco e, volendo, con ravanelli a fiore.

RISOTTO CON PESCE SPADA E OLIVE NERE

Ingredienti:
500 gr. di riso;
250 gr. di pesce spada;
15 olive nere snocciolate;
30 gr. di cipolla;
50 gr. di olio;
3 pomodori pelati;
1 l. di brodo di pesce o vegetale;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tagliare a cubetti il pesce spada, dopo averlo privato della pelle. Soffriggere nel boccale la

cipolla nell'olio per **3' a 100°, vel. 4.** Posizionare la farfalla, aggiungere i cubetti di pesce spada e i pomodori tagliati a pezzi e lasciare insaporire per **2' a 100° vel. 1**. Dopo aver messo il brodo nel boccale cuocere per **20' a 100°, vel. 1**. e, durante l'ultimo minuto, unire le olive snocciolate, il prezzemolo tritato e un po' di pepe.

FILETTI DI SOGLIOLA AI PINOLI

Ingredienti:
600 gr. di filetti di sogliola (4 filetti);
35 gr. di pinoli;
50 gr. di olio d'oliva;
1 l. d'acqua;
prezzemolo;
succo di un limone;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
ungere il Varoma e adagiarvi la sogliola. Mettere nel boccale l'acqua e posizionare il Varoma sul coperchio: **15', temp. Varoma, vel. 2**. Disporre le sogliole su di un piatto da portata, togliere l'acqua dal boccale, asciugarlo bene e introdurvi l'olio (**2', 100°, vel. 1**). Aggiungere i pinoli e farli dorare per **5' a 100°, vel. 1** poi versare il trito di prezzemolo. Condire i pesci con i pinoli e il succo di un limone.

CREMA DI SOGLIOLE CON ERBETTE

Ingredienti:
3 filetti di sogliola;
1 spicchio di aglio;
30 gr. di cipolla;
50 gr. di olio;
50 gr. di farina;
50 gr. di vino bianco;
500 gr. di brodo (pesce o vegetale);
500 gr. di latte;
200 gr. di panna;
dragoncello secco;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
mettere i filetti di sogliola nel Varoma precedentemente unto di olio. Nel boccale preparare un soffritto con l'olio, l'aglio e la cipolla (**3', 100°, vel. 4**) poi aggiungere il vino bianco e lasciare evaporare (**1', 100°, vel. 3**). Mettere nel boccale il brodo e il latte, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 2**. A cottura ultimata tagliare i filetti di sogliola a pezzetti, metterli nel boccale e amalgamare per **5' a 100° vel. 4**. Ne risulterà una crema liscia e omogenea a cui va aggiunta la panna e il dragoncello (**1', vel. 5**). Versare in una terrina e servire con crostini di pane.

PALLINE DI SOGLIOLA

Ingredienti:
500 gr. di filetti di sogliola;
50 gr. di parmigiano;
50 gr. di pangrattato;
20 gr. di uvetta sultanina;
20 gr. di pinoli;
1 uovo intero;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tritare finemente il prezzemolo, i pinoli e l'uvetta (**1', vel. 5**), aggiungere i filetti di sogliola (**30'' vel. 5**), il parmigiano, il pangrattato, l'uovo, il sale e il pepe (**1', vel. 5**). Con l'impasto ottenuto formare delle palline, passarle nella farina e friggerle in olio ben caldo rigirandole delicatamente. Se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungere un pochino di pangrattato. Questo piatto sarà gustato anche da chi non ama particolarmente il pesce.

VELLUTATA DI CERNIA

Ingredienti.
300 gr. di filetti di cernia;
250 gr. di patate;
1 spicchio di aglio;
750 gr. di latte;
200 gr. di panna;
100 gr. di cipolla;
zafferano;
dado bimby di pesce o vegetale;
1 mis. Di salsa di pomodoro;
prezzemolo.

Procedimento:
tritare nel boccale le cipolle per **30'' a vel. 4**. posizionare la farfalla e aggiungere le patate pelate e tagliate a dadini, il latte e il dado. Ungere di olio il Varoma, adagiarvi i filetti di cernia e posizionarlo sul coperchio (**15' temp.**

Varoma, vel. 1). Quando i filetti di cernia saranno cotti, sminuzzarli. Mettere nel boccale la panna, lo zafferano, la salsa di pomodoro e amalgamare per **5' a 100° vel. 3.** Aggiungere i pezzetti di pesce, aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura per **2' a 80° vel. 1**. Profumare con prezzemolo tritato e servire la vellutata con crostini di pane.

CANNELLONI DI PESCE SPADA

Ingredienti:

300 gr. di pesce spada;
100 g. di zucchine;
20 gr. di timo secco;
50 gr. di vino bianco;
100 gr. di olio di oliva;
350 gr. di polpa di pomodoro;
50 gr. di cipolla;
1 spicchio di aglio;
cannelloni.

Procedimento:

preparare il sugo facendo rosolare la cipolla in 50 gr. di olio per **3' a 100°, vel. 4**; aggiungere poi il pomodoro e il sale e cuocere per **15' a 100° vel. 3**. Togliere il sugo dal boccale e, senza lavarlo inserirvi l'aglio, l'olio, il pesce spada tagliato a pezzetti e le zucchine. **5' 100° vel. 4**. Bagnare con il vino e cuocere ancora per **5' a 100° vel. 4**. Dopo aver riempito i cannelloni con questo composto adagiarli in una pirofila, coprirli con la salsa di pomodoro e cuocerli in forno caldo per **8' a 170°.** Servire caldi.

PESCE DI SABBIA

BACCALÀ ALLA VICENTINA

Ingredienti:
600 gr. di baccalà bagnato;
100 gr. di acciughe salate;
50 gr. di cipolla;
2 spicchi di aglio;
100 gr. di olio;
30 gr. di burro;
1 l. di latte;
50 gr. di farina;
prezzemolo.

Procedimento:
tagliare a pezzi il baccalà e sistemarlo nel Varoma precedentemente unto di olio. Mettere nel boccale l'aglio, la cipolla e l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 4.** Aggiungere il latte, il burro e la farina, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 3.** Travasare il composto ottenuto in una teglia, e metterlo in forno per **10' a 200°.** Guarnire con prezzemolo tritato e servire caldo, accompagnato da polenta o pane tostato.

FILETTI DI PESCE PERSICO AL PEPE ROSA

Ingredienti:
400 gr. di filetti di pesce persico;
70 gr. di olio;
100 gr. di panna;
1 scalogno piccolo (o 20 gr. di cipolla);
50 gr. di vino bianco;
6 granelli di pepe rosa;
30 gr. di aceto bianco;
½ litro di brodo (di pesce o vegetale);
succo di limone;
prezzemolo,
sale q.b.

Procedimento:
ungere il vassoio e il Varoma di olio e ad agiarvi i filetti di pesce. Mettere nel boccale l'acqua e il dado, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' temp. Varoma, vel. 1.** Disporre i filetti di pesce su un piatto da portata e conservare il brodo. Nel boccale tritare lo scalogno **30'', vel. 4,** aggiungere prima il vino e l'aceto (**7', 100°, vel. 2**) e poi la panna (**3', 80°, vel. 2**). Durante l'ultimo minuto inserire il succo di limone e il pepe rosa. Versare la salsina sui filetti di pesce persico e guarnire con il prezzemolo. Servire immediatamente.

DELIZIA DI PESCE

Ingredienti:
300 gr. di gallinelle;
300 gr. di scampi;
200 gr. di cozze;
200 gr. di vongole;
2 spicchi di aglio;
30 gr. di olio;
100 gr. di polpa di pomodoro;
peperoncino q.b.

Procedimento:
mettere nel cestello le gallinelle e gli scampi, nel Varoma le cozze e le vongole. Preparare nel boccale il soffritto con l'olio e l'aglio **3' 100° vel. 4**. Aggiungere la polpa di pomodoro e il peperoncino, quindi immergere il cestello nel boccale; posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 2**. A cottura ultimata disporre, in un piatto da portata, le vongole al centro, le cozze, gli scampi e le gallinelle introno. Condire con la salsina e servire.

ANGUILLA AL LAURO

Ingredienti:
12 pezzi di anguilla;
15 foglie di alloro;
30 gr. di olio;
500 gr. di brodo (pesce o vegetale);
succo di 2 limoni;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tagliare a pezzi l'anguilla. Mettere nel boccale l'olio, il limone, il sale, il pepe e 3 foglie di alloro: **1' vel. 4.** Con questa marinata bagnare uniformemente i pezzi di anguilla e lasciarli riposare per 1 ora circa. Avvolgere i pezzi di

anguilla nelle foglie di alloro e fissarle con un filo incolore. Sistemare questi involtini nel Varoma precedentemente unto di olio. Mettere il brodo nel boccale. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **30' a temp. Varoma, vel. 1**. Durante la cottura girare l'anguilla più volte con l'aiuto di una paletta. Servire il piatto caldissimo, dopo aver eliminato il filo.

ZUPPA ANCONETANA

Ingredienti:

500 gr. di pesce (spigole, merluzzetti, sogliole, triglie e cefali);
200 gr. di seppioline;
200 gr. di moscardini;
200 gr. di calamaretti;
1 spicchio di aglio;
50 gr. di cipolla;
50 gr. di carota;
50 gr. di sedano;
50 gr. di passata di pomodoro;
50 gr. di aceto;
50 gr. di olio;
300 gr. di acqua;
1 pane in cassetta;
rosmarino;
prezzemolo;
peperoncino;
sale e pepe q.b.

Procedimento:

tagliare il pesce a pezzi e adagiarlo nel Varoma. Tagliare le seppie e i calamari a listerelle. Tritare nel boccale il prezzemolo (**20'', vel. 4**), aggiungere il sedano, la carota, la cipolla, l'aglio e il peperoncino (**30'', vel. 4**), unire l'olio e il rosmarino e soffriggere per **3' a 100° vel. 4.** Versare l'aceto e lasciare evaporare per **2' a 100° vel. 3**, poi mettere la salsa di pomodoro: **1', 100° vel. 3.** Aggiungere le seppie, i moscardini, i calamari, l'acqua, il sale e il pepe; posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20', temp. Varoma, vel. 1.** Tostare le fette di pane in cassetta, strofinarle con uno spicchio d'aglio e versare sopra il brodetto di pesce.

NASELLO ALLA SICILIANA

Ingredienti:

500 gr. di filetto di nasello;
300 gr. di zucchine;
20 gr. di capperi;
300 gr. di pomodori;
30 gr. di cipolla;
50 gr. di olio d'oliva;
70 gr. di olive verdi;
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tagliare a rondelle le zucchine e la cipolla. Ungere il Varoma con olio e introdurre nell'ordine: uno strato di cipolle, uno di zucchine affettate, i filetti di nasello e i pomodori a pezzetti, un secondo strato di zucchine e infine le olive tagliate a rondelle e i capperi. Insaporire con un pizzico di sale e pepe. Mettere nel boccale l'aglio e l'olio (**3', 100°, vel. 3**), aggiungere i pomodori, posizionare il Varoma sul coperchio e far cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 2**. Adagiare su un piatto da portata il nasello e le verdure e condire con il sughetto.

BACCALÀ ALLA LIVORNESE

Ingredienti:

700 gr. di baccalà bagnato;
500 gr. di pomodoro pelato;
100 gr. di sedano;
100 gr. di cipolla;
olive nere snocciolate,
sale e pepe q.b.

Procedimento:

ungere il Varoma con l'olio e adagiarvi i pezzi di baccalà; mettere poi nel boccale le carote, le cipolle, il sedano e tritare (**10'', vel. 4**). Aggiungere i pomodori pelati e le olive nere, posizionare il Varoma sul coperchio e far cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 2.** Adagiare i filetti di baccalà su un piatto da portata e condire con il sugo.

FILETTI DI PESCE PERSICO CON POMODORINI CILIEGIA

Ingredienti:

500 gr. di filetti di pesce persico;
500 gr. di acqua;
12 pomodorini a ciliegia;
1 spicchio d'aglio;
50 gr. di vino bianco;
prezzemolo;
sale q.b.

Procedimento:
adagiare i filetti di pesce persico nel Varoma, precedentemente unto di olio, e condirli con i pomodorini tagliati a metà, il sale e l'aglio tritato. Mettere nel boccale l'acqua e il vino bianco. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1**. Servire i filetti conditi con l'olio crudo e cospargere di prezzemolo tritato.

FILETTI DI NASELLO ALL'ARANCIA

Ingredienti:
4 filetti di nasello;
100 gr. di olive nere snocciolate e sgocciolate;
50 gr. di cipolla;
1 spicchio di aglio;
100 gr. di olio;
succo di un'arancia;
succo di 1 limone;
buccia di un'arancia;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
ungere i filetti di nasello con l'olio e disporli nel Varoma conditi con sale e pepe. Inserire nel boccale le olive, l'aglio, la cipolla e la buccia dell'arancia (**10'', vel. 4**). Aggiungere il succo dell'arancia e del limone (**30'', vel. 3**). Mettere da parte la salsina. Senza lavare il boccale inserire l'acqua, posizionare il Varoma sul coperchio e far cuocere per **30' a temp. Varoma, vel. 1**. Rivestire un piatto da portata con foglie di lattuga, adagiarvi i filetti di nasello e condirli con la salsina di arancia.

BACCALÀ MANTECATO

Ingredienti:
800 gr. di baccalà bagnato;
50 gr. di olio di oliva;
80 gr. di acciughe sott'olio;
30 gr. di cipolla;
300 gr. di latte;
1 spicchio di aglio;
50 gr. di vino bianco;
prezzemolo;
sale q.b.

Procedimento:
inserire nel boccale la cipolla e l'aglio e far soffriggere nell'olio per **3' a 100°, vel. 4**. Aggiungere il baccalà tagliato a pezzi spellato e spinato, il vino bianco e le acciughe: **10', 90°, vel. 1**. Infine incorporare il latte e il sale: **20', 100°, vel. 1**. A fine cottura, mettere il composto in una teglia da forno, cospargere di prezzemolo tritato e cuocere in forno preriscaldato per **5' a 180°.**

NASELLI IN UMIDO CON SALSA DI FUNGHI

Ingredienti:
4 filetti di nasello (o merluzzetti o sgombri);
300 gr. di acqua;
50 gr. di cipolla;
20 gr. di capperi;
20 gr. di funghi secchi ammollati;
1 spicchio di aglio;
2 acciughe salate;
20 gr. di farina;
prezzemolo.

Procedimento:
adagiare i filetti di nasello nel Varoma precedentemente unto di olio. Tritare il prezzemolo (**30'' vel. 4**), aggiungere la cipolla, l'aglio e l'olio (**3', 100° vel. 4**), quindi unire le acciughe tagliate a pezzi, i capperi e i funghi (**2', 100°, vel. 1**). Versare l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1**. Quando i filetti sono cotti adagiarli sopra un piatto da portata. Fare addensare il sughetto di funghi aggiungendo la farina (**2', 100° vel. 2**) e condire i filetti. Spolverizzare di prezzemolo tritato.

BAULETTI DI NASELLO

Ingredienti:
500 gr. di filetti di nasello;
100 gr. di prosciutto cotto;
30 gr. di sedano;
30 gr. di carota;
30 gr. di cipolla;
50 gr. di olio;
200 gr. di acqua;
200 gr. di vino bianco;
1 spicchio d'aglio.

Procedimento:
tagliare i filetti di nasello a pezzi più o meno della stessa grandezza, avvolgerli con il prosciutto cotto e sistemarli nel Varoma precedentemente unto d'olio. Mettere nel

boccale la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio (**10'' vel. 6**). Aggiungere l'olio e soffriggere per **3' a 100° vel. 2**. Aggiungere l'acqua e il vino, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **30' a temp. Varoma, vel. 1.** Ultimata la cottura, sistemate i bauletti sopra un piatto da portata e condirli con la salsina.

PESCE DI ACQUA DOLCE O DI FIUME

ZUPPA DI TROTA SALMONATA

Ingredienti:
250 gr. di filetti di trota salmonata e salmone;
1 l. di brodo di pesce (acqua e dado);
300 gr. di patate;
50 gr. di cipolla;
200 gr. di panna da cucina;
20 gr. di burro;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tagliare a pezzetti i filetti di pesce e a dadini le patate. Buttare, con le lame in movimento, la cipolla e tritare per **10'' vel. 4**. Posizionare la farfalla. Aggiungere prima il brodo e le patate (**15', 100°, vel. 1**); e unire i pezzetti di pesce, e cuocere per **10' a 100° vel. 1**. Durante l'ultimo minuto di cottura unire la panna, il prezzemolo tritato, il sale, il pepe e il burro. Servire caldo.

FUSILLI AL SALMONE E PISELLINI

Ingredienti:
500 gr. di fusilli;
200 gr. di salmone;
200 gr. di pisellini surgelati;
30 gr. di cipolla;
30 gr. di olio;
2 pomodori pelati;
100 gr. di vino bianco;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
soffriggere la cipolla nell'olio (**3', 100°, vel. 4**), aggiungere i pomodori, il sale e il pepe (**2' 100° vel. 3**). Unire i piselli (**5' 100°, vel. 1**). Irrorare con il vino bianco e far evaporare per **10' a 100° vel. 1.** Nel frattempo pulire il salmone fresco e tagliarlo grossolanamente, quindi versarlo nel sugo e cuocere per **10' a 100° vel. 1**. Togliere il sugo dal boccale, senza lavarlo, mettere l'acqua e il sale (**12', 100° vel. 1**). Quando l'acqua bolle aggiungere la pasta e cuocere per i minuti richiesti a **100° vel. 1.** Si possono usare i piselli freschi al posto di quelli surgelati, ma bisogna aggiungere un po' di acqua durante la cottura.

TROTELLE IN INSALATA

Ingredienti:
2 filetti di trota salmonata;
3 uova sode,
un mis. Di olio;
un mazzetto di asparagi;
50 gr. di panna da cucina;
20 gr. di aceto bianco;
1 porro;
50 gr. di carota;
2 foglie di alloro;
1 limone;
prezzemolo;
500 gr. di acqua;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
ungere il vassoio del Varoma e il Varoma, quindi adagiare su ciascuno un filetto di trota e un po' di asparagi. Mettere nel boccale l'acqua, le carote tagliate a fette, il porro, la scorretta di limone; posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1**. A cottura ultimata, sminuzzare i filetti di trota e gli asparagi e adagiarli sopra un piatto da portata precedentemente rivestito con foglie di lattuga. Dopo aver tolto dal boccale l'acqua con le verdure, tritare il prezzemolo (**20'', vel. 4**) e metterlo da parte. Senza lavare il boccale versare l'olio, la panna, l'aceto, il sale e il pepe (**20'' vel. 4**). Versare questa emulsione sulle trote aiutandosi con un cucchiaio e cospargere di prezzemolo tritato. Guarnire il piatto con le uova sode tagliate a spicchi.

TROTE AL VAPORE CON PATATE

Ingredienti:
4 trote;
700 gr. di patate;
800 gr. di acqua;
rosmarino;
salvia;
alloro;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
adagiare le trote, condite con gli aromi, nel Varoma precedentemente unto di olio. Mettere nel boccale l'acqua, immergervi il cestello riempito con le patate tagliate a dadini e posizionare il Varoma sul coperchio (**30', temp. Varoma, vel. 3**). Adagiare su un piatto da portata le trote e le patate.

SALMONE AL GRATTINO

Ingredienti:
4 tranci di salmone
50 gr pane duro
30 gr capperi
prezzemolo
peperoncino
1 spicchio aglio
50 gr olio
500 gr acqua
origano
sale
pepe.

Procedimento:
adagiare il salmone nel varoma precedentemente unto di olio tritare nel boccale il pane i capperi il prezzemolo il peperoncino l'aglio il sale il pepe e l'origano **20 sec. vel 6** aggiungere l'olio e amalgamare **10 sec, vel 6**. spalmare questa salsina sui tranci di salmone.Senza lavare il boccale mettere l'acqua posizionare il varoma e cuocere per **20 min. temp. varoma vel. 2.**

SALMONE IN INSALATA

Ingredienti:
700 gr. di salmone;
200 gr. di funghi;
50 gr. di carota;
50 gr. di sedano;
30 gr. di cipolla;
olio;
succo di limone;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
affettare sottilmente i funghi e metterli a macerare per 20' in una emulsione preparata con olio, succo di limone, prezzemolo fresco, sale e pepe. Tagliare a pezzi la verdura e metterla nel boccale insieme con l'acqua. Adagiare i tranci di salmone nel Varoma precedentemente unto di olio; posizionarlo sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 1.** A fine cottura spinare e spellare il salmone e unirlo ai funghi marinati. Lasciare insaporire per 30' quindi servire freddo e guarnito con scaglie di parmigiano.

TROTA FARCITA

Ingredienti:
300 gr. di trota salmonata;
50 gr. di vino bianco;
1 l. di brodo (acqua e dado);
200 gr. di insalata russa;
50 gr. di maionese (come ricetta base).

Procedimento:
sistemare la trota nel Varoma precedentemente unto di olio. Mettere nel boccale il vino bianco e il brodo di pesce. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20', temp. Varoma, vel. 1.** Lasciare raffreddare la trota, quindi aprirla delicatamente a metà, togliere la spina dorsale ed eliminare le lische. Spalmare la trota di insalata russa, ricomporla e decorarla con maionese e ciuffi di prezzemolo.

SALMONE AL PEPE E GINEPRO

Ingredienti:
4 tranci di salmone fresco;
4 bacche di ginepro;
100 gr. di vino bianco;
100 gr. di acqua;
1 spicchio di aglio;
prezzemolo,
basilico;
sale e pepe in grani q.b.

Procedimento:
adagiare i filetti di salmone nel Varoma precedentemente unto di olio. Distribuire uniformemente sul salmone il pepe in grani, le bacche di ginepro schiacciate, il prezzemolo e il basilico tritati. Mettere nel boccale il vino e l'acqua; posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1.** Adagiare i tranci di salmone sopra un piatto da portata e servirli caldissimi.

SALMONE MIMOSA

Ingredienti:
700 gr. di filetto di salmone fresco;
4 uova sode;
50 gr. di olio;
2 spicchi di aglio;
20 gr. di cipolla;
50 gr. di carota;
2 foglie di alloro;
succo di un limone;
1 l. di acqua;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
frullare per **40'' a vel. 6** il limone, l'olio, il sale, il pepe e il prezzemolo. Mettere da parte. Tritare grossolanamente per **30'' vel. 3** le uova sode e metterle da parte. Disporre filetti di salmone nel cestello. Senza lavare il boccale versarvi l'acqua, il sale, le carote a pezzi, la cipolla, l'aglio e l'alloro; immergere il cestello e cuocere per **10' a 100° vel. 2.** A fine cottura togliere il cestello, scolare bene e sistemare i filetti di salmone sopra un piatto da portata. Distribuire uniformemente le uova sode tritate sul salmone e condire con la salsina di limone. Spolverizzare di pepe.

SALMONE DECORATO

Ingredienti:
1 kg. di tranci di salmone;
100 gr. di vino bianco;
½ litro di brodo di pesce (acqua e dado bimby);
100 gr. di carote;
50 gr. di cipolla;
50 gr. di sedano;
100 gr. di burro;
200 gr. di gamberetti;
50 gr. di panna da cucina;
30 gr. di farina;
250 gr. di latte;
1 limone;
sale e pepe in grani q.b.

Procedimento:
adagiare il salmone nel Varoma e i gamberetti nel cestello. Mettere nel boccale il brodo di pesce e il vino bianco, quindi immergervi il cestello e posizionare il Varoma sul coperchio (**30', temp. Varoma, vel. 2**). Terminata la cottura adagiare il salmone su un piatto da portata. Lasciare nel boccale 250 gr. di brodo e unirvi il burro e 50 gr. di gamberetti (**30'' vel. 6**). Aggiungere la farina e il latte e cuocere per **7' a 80° vel. 3**. A fine cottura amalgamare la panna (**2' vel. 3**), salare e pepare. Versare un po' di questa salsina sul pesce dopo averlo decorato con fette di limone e contornato di gamberetti. Mettere la rimanente salsina in una salsiera e servire.

TRANCI DI SALMONE ALL'IMPERIALE

Ingredienti:
4 fette di salmone;
100 gr. di vino bianco;
250 gr. di brodo (acqua e dado bimby);
30 gr. di cipolla;
70 gr. di burro;
2 uova sode;
30 gr. di fecola;
1 limone.

Procedimento:
ungere il Varoma di olio e adagiarvi i tranci di salmone conditi con il prezzemolo tritato. Mettere nel boccale il prezzemolo, il dragoncello, la cipolla e il sale; posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **30' a temp. Varoma, vel. 1**. Filtrare il brodo di cottura e metterlo da parte. Mettere nel boccale i tuorli d'uovo sodi, il succo di limone, la fecola e il burro (**10'', vel. 4**); aggiungere il brodo e amalgamare per **15'' vel. 4**. Disporre i tranci di salmone in una teglia da forno, versare il sugo preparato, e infornare per **10' in forno preriscaldato a 180°.** Guarnire con ciuffi di prezzemolo.

TROTA FARCITA AL PROSCIUTTO

Ingredienti:
1 kg. Di trote (4 trote piccole);
prezzemolo;
prosciutto crudo 8 fette;
1 mis. Di aceto;
300 gr. di carote;
1 mis. Di parmigiano grattugiato;
300 gr. di acqua;
peperoncino;
sale q.b.

Procedimento:
tritare nel boccale il prezzemolo (**30'' vel. 4**), aggiungere il parmigiano, il peperoncino, il sale, l'aceto e l'olio (**30'' vel. 5**). Con questo impasto farcire le trote, avvolgerle nelle fette di prosciutto crudo e adagiarle nel Varoma. Tagliare a rondelle spesse le carote, metterle nel cestello, versare l'acqua nel boccale e inserire il cestello. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **30' a temp. Varoma, vel. 3**. Servire le trote insieme con le carote condite con sale, pepe e un filo d'olio crudo.

TROTA SALMONATA AL VAROMA

Ingredienti:
1 trota salmonata;
400 gr. di acqua;
40 gr. di olio;
2 pomodori;
1 spicchio di aglio;
500 gr. di patate;
20 gr. di maizena;
timo;
sale q.b.

Procedimento:
tritare il prezzemolo. Mettere nel boccale l'acqua, l'aglio, l'olio, i pomodori, il timo e il sale. Tagliare a fettine le carote e sistemarle nel cestello. Sistemare la trota sul vassoio e le patate tagliate a pezzi nel Varoma. Inserire il cestello nel boccale e posizionare il Varoma sul coperchio (**30' temp. Varoma, vel. 1**). A fine cottura togliere il Varoma e il cestello. Aggiungere al brodetto la maizena e cuocere per **2' a 80° vel. 3.** Servire il pesce condito con la salsina e cosparso di prezzemolo tritato (**20'' vel. 4**). Accompagnare con un contorno di patate e carote.

FILETTI DI TROTA AL VINO

Ingredienti:
4 filetti di trota;
100 gr. di vino bianco;
1 porro;
20 gr. di cipolla;
30 gr. di carota;
½ spicchio di aglio;
50 gr. di olio di oliva;
timo,
prezzemolo;
alloro;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tritare nel boccale l'aglio, la cipolla, la carota a pezzi e il porro (**30'' vel. 6**). Unire l'olio e soffriggere (**3' a 100°, vel. 3**). Mettere i filetti di trota nel Varoma precedentemente unto di olio, conditi con il prezzemolo tritato, il timo e le foglie di alloro. Aggiungere nel boccale il vino, posizionare il Varoma e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 3.** Adagiare i filetti di trota sopra un piatto da portata e condirli con la salsa. Servirli caldi.

CONSIGLI DALLE 3 SEDI PUGLIESI

ORATA ALLA PUGLIESE

Ingredienti:
2 orate (600 gr. circa);
1 kg. Di patate;
3 spicchi di aglio;
prezzemolo;
50 gr. di pecorino grattugiato;
60 gr. di olio;
100 gr. di vino bianco;
200 gr. di acqua;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
buttare, con le lame in movimento, il prezzemolo e l'aglio e tritare per **20'' a vel. 6.** Versare in una ciotola metà del trito. Mettere nel boccale l'olio e preparare il soffritto: **3' 100°, vel. 1**. Intanto preparare nel Varoma uno strato di patate tagliate a fette e condite con il prezzemolo tritato e il pecorino, quindi adagiarvi le orate salate e pepate. Ricoprire il pesce con un altro strato di patate condite come prima. Mettere nel boccale il vino bianco e l'acqua, posizionare il Varoma sul coperchio e far cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 1**. Servire le orate condite con il sughetto di cottura.

RISO CON SALSA DI ACCIUGHE

Ingredienti:
500 gr. di riso;
600 gr. di acciughe fresche;
30 gr. di scalogno (o cipolla);
½ mis. Di vino bianco;
2 spicchi di aglio;
50 gr. di olio d'oliva;
1 litro di brodo (acqua e dado di pesce o vegetale bimby);
prezzemolo.

Procedimento:
pulire le acciughe, lavarle e tagliarle a pezzetti. Mettere nel boccale l'aglio, lo scalogno, il peperoncino e l'olio (**3', 100° vel. 4**); unire i pezzetti di acciuga e far insaporire per **2' a 100° vel. 1**. Dopo aver posizionato la farfalla aggiungere il riso e tostarlo per **5' a 100° vel. 1**. Versare il vino bianco e farlo evaporare per **1' a vel. 1.** Unire il brodo e cuocere per **15' a 100°, vel. 1**. Prima di servire il risotto, guarnire con prezzemolo fresco tritato.

CROCCHETTE DI PESCE CON SALSA AL POMODORO

Ingredienti:
500 gr. di filetto di nasello;
2 uova intere;
1 spicchio di aglio;
50 gr. di parmigiano;
50 gr. di pangrattato.

Per la besciamella:
30 gr. di burro;
50 gr. di farina;
½ litro di latte;
sale e pepe q.b.

Per la salsa:
500 gr. di pomodori pelati;
1 spicchio di aglio;
50 gr. di olio;
30 gr. di cipolla.

Procedimento:
sistemare i filetti di nasello nel Varoma precedentemente unto di olio. Soffriggere nel boccale l'olio, l'aglio e la cipolla (**3' 100° vel. 4**); aggiungere i pomodori pelati e schiacciati, il sale e il pepe; posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20' a temp. Varoma, vel. 3.** Togliere il sugo dal boccale e metterlo da parte e sistemare il nasello su un piatto. Senza lavare il boccale preparare la besciamella con il burro, la farina, il latte (**7' 80° vel. 2**). Salare e pepare. Far raffreddare e aggiungere i tuorli d'uovo, la polpa di pesce sminuzzata, il formaggio e il prezzemolo tritato (**30'', vel. 4**). Con l'impasto ottenuto, che deve risultare omogeneo, preparare delle palline; passarle nell'albume leggermente sbattuto e nel pangrattato. Friggere le crocchette in abbondante olio. Allineare le crocchette in un piatto da portata e coprirle con la salsa di pomodoro. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.

ZUPPA DEL PESCATORE

Ingredienti:
1 kg. Di frutti di mare misti (cozze e vongole);
200 gr. di patate;
50 gr. di cipolla;
30 gr. di burro;
200 gr. di panna da cucina;
prezzemolo;
1 l. di acqua;
chiodi di garofano;
sale q.b.

Procedimento:
soffriggere nel boccale la cipolla con il burro (**3' 100° vel. 4**), aggiungere le patate pelate e tagliate a cubetti e rosolare per **2' a 100° vel. 1**. Versare l'acqua, posizionare il Varoma, riempito con i frutti di mare, sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 1.** Quando le cozze si saranno aperte togliere i frutti dal guscio, versarne la metà circa nel boccale e tritare per **1' a 100° vel. 4.** Unire la panna (**30'' vel. 4**) e mettere in una zuppiera insieme con le cozze rimaste intere. Profumare con il prezzemolo tritato e i chiodi di garofano.

FILETTI DI SOGLIOLA AL DRAGONCELLO

Ingredienti:
4 filetti di sogliola;
50 gr. di cipolla o scalogno;
50 gr. di olio;
200 gr. di vino bianco;
100 gr. di panna;
50 gr. di farina;
2 tuorli d'uovo;
20 gr. di dragoncello essiccato;
succo di limone;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
adagiare i filetti di sogliola nel Varoma precedentemente unto di olio. Soffriggere la cipolla con l'olio (**3', 100°, vel. 4**); aggiungere il vino bianco. Posizionare il Varoma sul coperchio e far cuocere per **10' a temp. Varoma, vel. 2**. Mettere i filetti di sogliola in una teglia. Nel boccale aggiungere al liquido di cottura del pesce, la farina e la panna: **5' 90°, vel. 3**. Infine unire i tuorli d'uovo, il dragoncello e poche gocce di succo di limone (**20'', vel. 4**). Versare questa salsa sui filetti di sogliola e infornare per **12' a 180°.** Servire caldi.

RISOTTO CON SEPPIOLINE

Ingredienti:
600 gr. di seppioline;
500 gr. di riso;
100 gr. di vino bianco;
900 gr. di acqua;
50 gr. di cipolla;
1 spicchio di aglio;
1 mis. Di passata di pomodoro (o 6 pomodori pelati);
100 gr. di olio;
prezzemolo tritato;
sale e pepe q.b.

Procedimento (da verificare):
soffriggere l'aglio e la cipolla nell'olio (**3' 100° vel. 3**); aggiungere la passata di pomodoro e cuocere per **5' 100° vel. 1.** Posizionare la farfalla. Aggiungere le seppie e cuocerle per **5' a 100° vel. 1.** Infine versare l'acqua: **15' 100° vel. 1.** Salare q.b.. Versare in una risottiera e guarnire con prezzemolo tritato. Spolverizzare di pepe.

PATÉ DI TROTA IN GELATINA

Ingredienti:
200 gr. di filetti di trota affumicata;
50 gr. di formaggio cremoso;
150 gr. di formaggio di capra;
50 gr. di burro;
2 scalogni medi;
50 gr. di olio di oliva;
½ mis. Di acqua;
succo di ½ limone;
poche gocce di tabasco;
20 gr. di capperi;
prezzemolo;
zenzero in polvere;
1 confezione di gelatina granulare.

Procedimento:
preparare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Prendere una pirofila di media grandezza e coprirne il fondo, facendo uno strato di un paio di centimetri di gelatina. Mettere nel congelatore e aspettare che si addensi. Nel frattempo far ammorbidire gli scalogni (precedentemente tritati a **vel. 7 per**

20’’) con olio e acqua **5’, 100°, vel. 1.** Salare. Aggiungere tutti gli altri ingredienti rimasti e omogeneizzare per **30’’ a vel. 5.** A questo punto prendere la pirofila dal freezer e mettere uno strato di paté sulla gelatina, quindi versare un altro strato di gelatina e far rapprendere in freezer. Procedere così finchè saranno finiti gli ingredienti.

PESCATRICE AI FUNGHI

Ingredienti:
800 gr. di pescatrice;
400 gr. di funghi;
100 gr. di cipolla;
150 gr. di carote;
100 gr. di vino bianco;
50 gr. di olio;
6 pomodorini;
1 spicchio di aglio;
10 olive nere snocciolate;
prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
tritare le carote, la cipolla e l’aglio (**10’’ vel. 4**); aggiungere l’olio e soffriggere **per 3’ a 100° vel. 4**. Posizionare la farfalla e versare i funghi e il vino. Ungere il Varoma di olio e adagiarvi la pescatrice condita con il prezzemolo tritato, i pomodorini tagliati a pezzi, le olive il sale e il pepe. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **30’ a temp. Varoma, vel. 1.** Adagiare la pescatrice sopra un piatto da portata e condire con il sughetto ottenuto.

INSALATA DI MARE

Ingredienti:
300 gr. di cozze;
200 gr. di gamberi;
100 gr. di moscardini;
100 gr. di seppioline;
200 gr. di anelli di calamari;
prezzemolo;
50 gr. di olio;
20 gr. di cipolla;
2 spicchi di aglio;
100 gr. di vino bianco;
100 gr. di acqua;
succo di limone;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
inserire nel boccale la cipolla, l’aglio e l’olio (**3’ 100° vel. 4**); aggiungere i moscardini, le seppioline e gli anelli di calamari e far insaporire per **2’ a 100° vel. 1**. Bagnare con il vino (**1’ 100° vel. 1**); quindi aggiungere l’acqua. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20’ a temp. Varoma, vel. 1**. Foderare una ciotola di vetro con le foglie di lattuga e versarvi le cozze con tutto il guscio, i moscardini, le seppioline, i calamari e i gamberi sgusciati. Condire con il pepe, il prezzemolo, il succo di limone e un filo di olio crudo. Controllare il liquido di cottura. Se fosse necessario aggiungere l’acqua.

FILETTI DI ROMBO ALLA PUGLIESE

Ingredienti:
1 kg. Di filetti di rombo (2 rombi);
½ mis. Di olio;
1 spicchio di aglio;
150 gr. di acqua;
600 gr. di pomodorini;
prezzemolo;
sale q.b.

Procedimento:
adagiare un filetto di rombo nel Varoma e uno sul vassoio. Tritare l’aglio e il prezzemolo (**1’, vel. 4**); aggiungere l’olio e il peperoncino e soffriggere per **3’ 100° vel. 1.** Unire i pomodorini: **10’’ vel. 3**. Versare l’acqua, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20’ a temp. Varoma, vel. 1**. Adagiare i filetti di rombo sopra un piatto da portata e condire con la salsina preparata.

RAVIOLI CON SUGO DI PESCE AL PORTO

Ingredienti:
400 gr. di ravioli con ripieno di pesce;
300 gr. di cozze;
16 capesante;
1 scatola di polpa di granchio al naturale;
50 gr. di olio;
30 gr. di scalogno (o cipolla);
1 spicchio di aglio;
1 bustina di zafferano;
150 gr. di panna da cucina;
aneto;
sale e pepe q.b.

Procedimento:
mettere l'acqua nel boccale e posizionare il Varoma, riempito di cozze e di capesante sul coperchio (**10' temp. Varoma, vel 1**). Quando le cozze si saranno aperte, togliere il frutto dal guscio. Buttare l'acqua della cottura. Soffriggere nel boccale lo scalogno con l'olio e l'aglio (**3' 100° vel. 4**); posizionare la farfalla; versare le cozze e le capesante e insaporire per **10' a 80° vel. 1**. Unire la panna, lo zafferano, la polpa di granchio tagliata a pezzetti e cuocere per **5' a 80°, vel. 1.** Lessare i ravioli in acqua salata, condirli con il sugo e spolverizzare con aneto tritato.

SEPPIOLINE GRATINATE

Ingredienti:
1 kg. Di seppioline;
1 uovo;
100 gr. di pane raffermo;
1 spicchio di aglio;
prezzemolo;
10 cozze nere;
500 gr. di acqua.

Procedimento:
mettere l'acqua nel boccale e posizionare il Varoma, riempito con le cozze: **15', temp. Varoma, vel. 2**. Estrarre il frutto delle cozze e metterlo da parte insieme con l'acqua di cottura. Tritare il prezzemolo, il pane e l'aglio (**10'',. Vel. Turbo**), mettere da parte 3 cucchiai di questo gratin, nel restante aggiungere il frutto delle cozze e l'uovo (**10'' vel. 5**). Riempire le seppie con l'impasto ottenuto e disporle nel Varoma. Versare nel boccale l'acqua delle cozze ed eventualmente aggiungere dell'altra (in tutto deve essere 500 gr.). Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **20', temp. Varoma, vel. 1.** Nel frattempo spargere un po' di gratin, condito con un filo d'olio d'oliva crudo, sul fondo di una teglia, adagiare le seppie, e spargere il rimanente gratin. Condire ancora con un filo d'olio e infornare per **10' a 180°.**

RAVIOLI DI PESCE

Ingredienti:
per l'impasto:
200 gr. di farina;
2 uova;
20 gr. di olio.
Per il ripieno:
300 gr. di polpa di nasello o coda di rospo;
1 panino raffermo;
150 gr. di burro;
20 gr. di parmigiano grattugiato;
2 spicchi di aglio;
prezzemolo,
sale e pepe q.b.;
noce moscata;
1 uovo;
500 gr. di acqua.

Procedimento:
mettere nel boccale la farina, le uova e l'olio: **20'' vel. 6**. Avvolgere la pasta ottenuta in un tovagliolo e lasciare riposare per 20'. Ammollare la mollica di pane nell'acqua e poi strizzarla. Adagiare la polpa del pesce nel Varoma, precedentemente unto di olio. Mettere nel boccale l'acqua, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per **15' a temp. Varoma, vel. 1**. Togliere l'acqua dal boccale e scolare il pesce. Amalgamare nel boccale l'uovo, il sale, il pepe e la noce moscata (**10'' vel. 5**); aggiungere la polpa del pesce e tritare per **30'' a vel. 5**. Unire la mollica di pane e il parmigiano grattugiato (**30'' vel. 6**). Dividere la pasta a metà e preparare due sfoglie sottili. Su una delle due distribuire, formando delle file regolari, dei mucchietti di ripieno (grandi quanto un cucchiaino da caffè). Coprire con l'altra sfoglia di pasta e tagliare i ravioli. Lessarli e condire semplicemente con un soffritto di burro e aglio: **3', 100° vel. 1.** Cospargere di prezzemolo fresco tritato prima di servire.

SEPPIE E CARCIOFI

Ingredienti:
1 kg. Di seppie;
4 carciofi;
60 gr. di olio;
30 gr. di cipolla;
100 gr. di vino bianco;
1 spicchio di aglio;
prezzemolo;
peperoncino;
sale q.b.

Procedimento:
tagliare a listerelle le seppie. Pulire i carciofi e tagliarli a spicchi. Mettere nel boccale l'aglio, l'olio e la cipolla: **3' a 100° vel. 4.** Unire i

carciofi a rosolare per **3' a 100° vel. 1**. Posizionare la farfalla. Aggiungere le listerelle di seppie (**5', 100° vel. 1**). Bagnare con il vino bianco, aggiungere il peperoncino tritato e continuare la cottura per **20' a 100° vel. 1.** Cospargere di prezzemolo crudo tritato finemente, spruzzare con succo di limone e servire.

Indice delle ricette